UNOLD®



OFEN

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l’uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze

Modell 68817

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68817
Stand: September 2015 /nr

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat







INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

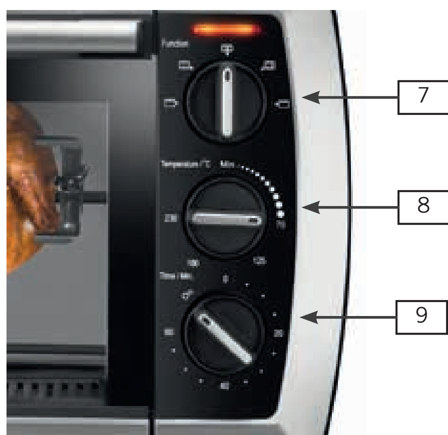
Istruzioni per l'uso modello 68817

Manual de Instrucciones modelo 68817

Návod k obsluze model 68817

IHR NEUER OFEN





D **Ab Seite 8**

1 Halteklammern
2 Drehspieß
Art-Nr. 6881701
3 Handgriff zum Entnehmen des Spießes
Art-Nr. 6881723
4 Backblech
Art-Nr. 6881704
5 Gitterrost
Art-Nr. 6881703
6 Krümel- und Fettauffangblech
Art-Nr. 6881711
7 Schalter "Function" für Funktionswahl
8 Schalter Temp. für Temperaturwahl
9 Zeitschaltuhr

GB **Page 35**

1 Rotisserie spit
2 Fork clamps
3 Turning spit lifter
4 Baking tray
5 Oven rack
6 Grease drip and crumbs tray
7 Function indicator
8 Temp. switch for temperature selection
9 Timer

F **Page 51**

1 Pinces de fixation
2 Tige de broche
3 Outils pour lever les tôles
4 Feuille de cuisson
5 Grille de cuisson
6 Bac de collecte des miettes et des graisses
7 Sélecteur « Function » pour la sélection des fonctions
8 Sélecteur « Temp. » pour le réglage de température
9 Minuterie

NL **Pagina 62**

1 Vleeshouders
2 Draaispit
3 Handvat
4 Bakplaat
5 Rooster
6 Kruimel- en vetopvangplaat
7 Knop “Function” voor de keuze van de functie
8 Knop “Temp.” voor de keuze van de temperatuur
9 Tijdschakelaar

I **Pagina 72**

1 Mollette
2 Spiedo girarrosto
3 Manico
4 Teglia di cottura
5 Griglia
6 Teglia raccogli grasso e raccogli briciole
7 Interruttore “Function” per selezionare la funzione
8 Interruttore “Temp.” per selezionare la temperatura
9 Timer

E **Página 83**

1 Horquillas de sujeción
2 Espetón giratorio.
3 Asidero
4 Bandeja de horno.
5 Parrilla
6 Bandeja recogemigas y recogegrasa.
7 Selector de función “Function“
8 Selector de temperatura “Temp.”
9 Reloj temporizador

CZ **Strany 94**

1 Úchytů na rožeň
2 Grilovací jehla
3 Držadlo
4 Pečící plech
5 Rošt
6 Záchytný plech na drobky a tuk
7 Přepínač "Function" na výběr funkce
8 Přepínač "Temp." na nastavení teploty
9 Časovač

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68817

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Oberhitze 2 x 400 W, Unterhitze 2 x 400 W
Gehäuse:	Edelstahl
Tür:	Hitzebeständiges Glas
Größe:	Ca. 47,7 x 41,10 x 30,1 cm
Volumen:	Backraum 22 Liter, B/T: ca. 29 x 29 cm, nutzbare Höhe ca. 18 cm
Gewicht:	Ca. 7,5 kg (inkl. Zubehör)
Kabellänge:	Ca. 100 cm, fest montiert
Ausstattung:	5 Funktionen: Warmhalten, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze mit Umluft, Drehspieß und Grillen, antihaftbeschichteter Innenraum, Backofen mit Umluftbetrieb, Drehspieß, geeignet für Backformen bis 28 cm Ø, stufenlose Temperatureinstellung, Betriebskontrollleuchte, Backblech/Fettauffangschale, Zeitschaltuhr 0–60 Minuten oder Dauerbetrieb möglich
Zubehör:	Bedienungsanleitung, 1 Drehspieß mit Halteklammern, 1 Backblech, 1 Gitterrost, 1 Krümelblech

CE

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden

haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe heißer Oberflächen betreiben.
9. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
10. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und zu brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
12. Halten Sie stets einen Abstand von mind. 2 cm zwischen dem Gargut im Ofen und den oberen bzw. unteren Heizstäben ein, um ein Entzünden des Garguts zu vermeiden - Brandgefahr!
13. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
14. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.
15. Nicht an der Zuleitung ziehen. Die Zuleitung nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung.

16. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Heiße Teile nicht berühren. Stets Topflappen verwenden.
17. Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Bitte verwenden Sie Topflappen. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abdecken.
18. Während des Betriebs für gute Belüftung des Raumes sorgen.
19. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus. Daher nach der Benutzung stets den Temperaturwahlschalter auf MIN. und den Zeitwahlschalter auf 0 stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
20. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
21. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
22. Bitte das Gerät vor dem Bewegen, Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Hantieren mit dem Gerät stets den Netzstecker ziehen.
23. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
24. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
25. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

ALLGEMEINE HINWEISE



ACHTUNG!
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auch an den Außenseiten. Bitte achten Sie daher auf ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Gegenständen und auf ausreichende Belüftung.
Verwenden Sie grundsätzlich Topflappen, solange das Gerät in Betrieb ist bzw. solange es noch heiß ist.

1. Ihr Ofen ist ideal für die tägliche Zubereitung einer Vielzahl von Speisen. Da Kochzeiten und Temperaturen immer etwas abweichen können, empfehlen wir Ihnen, den Kochvorgang zu überwachen und den Garzustand der Speisen in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.
2. Bei einigen Rezepten empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen. Schalten Sie das Gerät bei diesen Rezepten ca. 5–10 Minuten vorher mit der angegebenen Temperatur ein.
3. Wir empfehlen, bei Verwendung von Unterhitze stets die zu garenden Speisen auf der unteren Einschubleiste einzuschieben, bzw. bei Verwendung von Oberhitze auf der oberen Schiene.
4. Verwenden sie keine Metallgegenstände, um das Gehäuse oder Blech zu reinigen. Das Blech ist nicht schnittfest. Kuchen oder Pizza nie auf dem Backblech schneiden.
5. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie daher immer Topflappen.
6. Die Glastür ist keine Abstellfläche. Stellen Sie daher keine Töpfe oder sonstigen Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, um Beschädigungen der Glasscheibe zu verhindern.
7. Öffnen Sie die Glastür stets vorsichtig, entweichende heiße Luft könnte zu Verbrennungen führen.
8. Wir empfehlen, fertig gegarte Gerichte nur für kurze Zeit im Ofen warm zu halten, da diese sonst austrocknen können.
9. Vergewissern Sie sich, nach Gebrauch alle Schalter auf 0 und MIN. zu stellen.
10. Bei Nichtgebrauch stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Bei Benutzung der Grillfunktion benutzen Sie nur Oberhitze! Es könnte sonst Fett auf die unteren Heizstäbe tropfen, dies führt zu starker Rauchentwicklung und riecht unangenehm.
12. Überschüssiges Fett und Krümel sammeln sich in der herausnehmbaren Auffangschublade und können später bequem entsorgt werden.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Waschen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie hierzu keine scharfen Putzmittel oder Stahlwolle. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Die Heizstäbe können bei Bedarf mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
5. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
6. Beim ersten Gebrauch kann es zu Rauchentwicklung kommen. Dieser Rauch ist unbedenklich. Wir empfehlen jedoch, das Gerät vor der ersten Benutzung vorzuheizen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
8. Achten Sie auf ausreichende Belüftung und Abstand zu den Wänden und zu brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
9. Vergewissern Sie sich, dass sich der Zeitwahlschalter in der Position 0 befindet.
10. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ Wechselstrom).
11. Stellen Sie das Gerät mit dem Temperaturwahlschalter auf 230 °C sowie Ober- und Unterhitze ein.
12. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Garzeit einstellen. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung das Gerät 30 Minuten lang auf höchster Temperatur auf zu heizen, bis kein Rauch mehr entweicht.
13. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sollten Sie daher ein Gericht zubereiten, dass länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen.
14. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Schalter für Temperatur auf Min und Zeit auf 0 stellen und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
15. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.

BEDIENEN

1. Bereiten Sie das Gericht wie gewünscht vor.
2. Prüfen Sie, ob die Krümel- und Fettauffangschublade unten in das Gerät geschoben ist.
3. Wählen Sie am Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur aus.
4. Wählen Sie am Funktionsschalter die gewünschte Funktion aus. Sie können wählen zwischen Warmhalten, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze mit Umluft, Drehspieß und Grillen.
5. Sie können sich jetzt entscheiden, ob Sie das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen möchten, oder mit der Zeitwahluhr betreiben.
6. **Dauerbetrieb:**
   Stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die Position „ON“. Um das Gerät wieder auszuschalten, müssen Sie den Zeitwahlschalter wieder auf 0 stellen, das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus
7. **Zeitwahluhr**
   Wählen Sie die gewünschte Garzeit zwischen 0 und 60 Minuten aus und stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus. Sollten Sie ein Gericht zubereiten, dass länger als 60 Minuten braucht, müssen Sie den Zeitwahlschalter ggf. mehrmals einstellen. Selbstverständlich können Sie die Zeit auch während des Betriebs neu einstellen.
8. Geben Sie das Gargut in den Ofen.
9. Wenn Sie mit der Zeitwahlfunktion arbeiten, schaltet sich das Gerät nach der eingestellten Zeit automatisch aus. Beim Dauerbetrieb müssen Sie den Zeitwahlschalter auf 0 drehen.
10. Drehen Sie außerdem, wenn das Gericht fertig ist, den Temperaturwahlschalter auf MIN.
11. Um das Gerät sicher auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
12. **Achtung: Wenn Sie das Backblech verwenden, müssen Sie immer zuerst den Rost in das Gerät schieben, und dann darauf das Backblech stellen!**



VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.

REINIGEN



Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

1. Das Gerät darf zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Alle herausnehmbaren Teile wie Backblech, Grillspieß, Gitterrost, Fettauffangschale usw. können in

warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese gut ab. Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

3. Sollten einmal Speisereste angebrannt sein, können Sie die betreffenden Teile kurze Zeit in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel einweichen, um alle Rückstände zu lösen.
4. Die Heizstäbe können ggf. mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
5. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
6. Die Innenseiten des Backofens sind mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche ausgerüstet und können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wischen Sie Spritzer sofort mit einem feuchten Tuch ab.
7. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle o. ä.

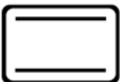
FUNKTIONEN



Warmhalten

Oberhitze mit 50 % Leistung zum Warmhalten gegarter Speisen oder Wärmen von Geschirr.

1. Platzieren Sie die warmzuhaltenden Speisen in einem abgedeckten Gefäß auf dem Rost in der Mitte des Ofens.
2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
3. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur sowie je nach Rezept Ober- und Unterhitze bzw. nur Oberhitze ein.
4. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Warmhaltezeit ein.



Ober-/Unterhitze

Im Ofen können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten.

1. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech, welches Sie auf den Rost stellen.
2. Stellen Sie Backformen/Auflaufformen etc. immer auf den Rost in die Mitte des Geräts.
3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.

4. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur sowie je nach Rezept Ober- und Unterhitze bzw. nur Oberhitze ein.
5. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Garzeit ein.



Ober-/Unterhitze mit Umluft

Der Multifunktionsofen ist hervorragend zum Backen aller Arten von Kuchen und Brot geeignet.

1. Sie können passende handelsübliche Backformen bis max. 28 cm Durchmesser oder das mitgelieferte Backblech verwenden.
2. Zum Backen sollten Sie Ober- und Unterhitze mit Umluft verwenden.
3. Bei Verwendung von Backformen schieben Sie bitte den Gitterrost in die unterste Schiene und stellen die Backform auf den Gitterrost.
4. Zum Backen von flachem Gebäck oder Plätzchen verwenden Sie das Backblech (auf dem Rost) auf der zweiten Schiene von unten.
5. Stellen Sie die Funktionskontrollschalter auf Ober- und Unterhitze mit Umluft und den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur ein.
6. Schalten Sie mit der Zeitvorwahl die gewünschte Backzeit ein.
7. Nach Ablauf der voreingestellten Backzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und informiert Sie durch ein akustisches Signal.
8. Machen Sie mit einem Holzstäbchen eine Garprobe. Falls kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen gar und kann entnommen werden.
9. Falls noch Teig am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen mit den gleichen Einstellungen wie zuvor noch einige Minuten länger backen, dann die Garprobe wiederholen.



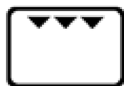
Drehspieß

Oberhitze und Drehspieß

Der Drehspieß ist insbesondere zum Grillen von Geflügel bis ca. 2 kg oder Rollbraten bis ca. 1 kg geeignet.

1. Befestigen Sie eine der Halteklammern auf dem Grillspieß, so dass die Spitzen zur Mitte hin zeigen.
2. Schieben Sie dann den Spieß möglichst in der Mitte durch das vorbereitete und gewürzte Grillgut.
3. Setzen Sie die zweite Halteklammer mit den Spitzen zu Mitte zeigend auf den Spieß.

4. Schieben Sie beide Klammern auf das Grillgut, so dass dieses in der Mitte des Spießes befestigt ist. Es ist wichtig, dass der Spieß möglichst exakt in der Mitte des Grillgutes steckt, damit das Grillgut gleichmäßig gedreht und gebräunt wird. Abstehende Teile bei Geflügel evtl. mit Küchengarn (lebensmittelecht und hitzebeständig) festbinden.
5. Setzen Sie nun den Spieß zuerst mit der spitzen Seite in die entsprechende Aussparung an der rechten Seite im Backraum ein.
6. Das andere Ende des Grillspießes wird in die Halterung auf der linken Seite eingehängt.
7. Achten Sie darauf, das zwischen dem Grillgut und den Heizelementen mindestens zwei Zentimeter Abstand bleiben müssen, da sich sonst das Grillgut entzünden kann.
8. Wir empfehlen, das Grillgut während des Garens regelmäßig mit Öl oder einer Marinade zu bestreichen, damit es nicht austrocknet und eine knusprige Kruste erhält.
9. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
10. Stellen Sie nun eine Temperatur von 230 °C ein.
11. Schalten Sie mit dem Zeitwahlschalter die gewünschte Grillzeit ein.
12. Nach Ablauf der voreingestellten Grillzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und informiert Sie durch ein akustisches Signal.



Grillen mit Oberhitze

Zum klassischen Grillen auf dem Rost, z. B. von Steaks

1. Bereiten Sie das Grillgut vor.
2. Schieben Sie das Krümel/Fettauffangblech unten in das Gerät ein.
3. Je nach Stärke des Grillguts schieben Sie den Grillrost auf der mittleren oder oberen Schiene in das Gerät ein.
4. Legen Sie das Grill gut auf den Rost. Decken Sie den Rost niemals mit Alufolie ab.
5. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Funktion ein.
6. Stellen Sie nun eine Temperatur von 230 °C ein.
7. Schalten Sie mit dem Zeitwahlschalter die gewünschte Grillzeit ein.
8. Nach Ablauf der voreingestellten Grillzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und informiert Sie durch ein akustisches Signal.

REZEPTIDEEN

ÜBERBACKEN

1. Schieben Sie das Backblech oder den Gitterrost mit den zu überbackenden Speisen in die dritte Schiene von unten ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Zum schnellen Überbacken empfehlen wir 230 °C.
3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze ein.
4. Beim Überbacken sollten Sie das Gargut in kurzen Zeitabständen kontrollieren, damit die Oberfläche nicht verbrennt.

Hawaii-Toast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 Scheiben Ananas, 4 Scheiben Edamer
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Auf jeden Toast eine Scheibe gekochten Schinken, eine Scheibe Ananas und zuletzt eine Scheibe Käse legen.
Die belegten Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C ca. 5 Minuten überbacken.

Mozzarellatoast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 1 Fleischtomate, einige Basilikumblätter, 2 Kugeln Mozzarella, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Einige Basilikumblättchen darüber streuen.
Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Brote verteilen, mit Pfeffer würzen. Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Pizza-Toast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Cervelatwurst, 1 Scheibe gekochter Schinken, 1 kleine Tomate, 1 EL Champignonscheiben, 2 Scheiben Edamer, 2 EL saure Sahne, ½ TL Oregano, Salz und Pfeffer
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.

Alle Zutaten außer der Sahne und den Gewürzen fein würfeln, mit der Sahne und den Gewürzen vermischen und auf die getoasteten Brotscheiben verteilen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Curry-Toast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 100 g Hähnchenfleisch, gegart (z. B. Brustfilet, oder gegrillte Hähnchenreste) oder Schweinebraten, 2 EL Grillsauce, Currygeschmack (Fertigprodukt), 2 Scheiben Ananas, 1 TL Kokosraspeln, 4 Scheiben Edamer, Currypulver
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten. Fleisch und Ananas fein würfeln, mit Currysauce und Kokosraspeln mischen und auf den getoasteten Brotscheiben verteilen. Mit je einer Scheibe Käse belegen. Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.
Zum Servieren mit etwas Currypulver bestreuen.

Fränkischer Bratwursttoast
Zutaten:
4 Scheiben Kastengraubrot, 16 Nürnberger Rostbratwürstchen (vorher in der Pfanne gebraten), 100 g gekochtes Sauerkraut, 1 TL Kümmel, 30 g geraspelter Gouda, 3 EL saure Sahne, 1 EL Röstzwiebeln
Zubereitung:
Das Graubrot auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Brotscheiben kurz bei 230 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Je 4 Bratwürstchen auf eine Brotscheibe legen, das Sauerkraut auf den Würstchen verteilen.
Den Gouda mit dem Kümmel und der sauren Sahne mischen und auf die Brote streichen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten überbacken.

Spargelauflauf
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
500 g Spargel aus der Dose, 300 g magerer gekochter Schinken, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1/4 l Milch, 1/8 l trockener Weißwein, 150 g Schmelzkäse, 2 Eigelb, 1 EL gehackte Petersilie, Butter für die Form
Zubereitung:
Den Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Beides in die gebutterte Auflaufform füllen. Die Butter in einem Topf auf der Herdplatte auslassen, das Mehl darin hellgelb rösten. Die Mehlschwitze mit der Milch und dem Wein ablöschen. Die Sauce unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen und zum Schluss den Käse darin schmelzen. Die Sauce von der Kochstelle nehmen und das Eigelb unterziehen. Die Sauce

über die Spargel in der Auflaufform gießen. Den Auflauf auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken. Gleich servieren. TIPP: Servieren Sie zum Spargelauflauf Prinzesskartoffeln und grünen Salat.

Nudelauflauf

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

250 g Hörnchennudeln, 400 g Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Öl, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1 EL gehackte Petersilie, 4 Tomaten, 1 TL Salz, 250 g Zucchini, 1 Prise getrockneter Thymian, 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsvorschrift bissfest kochen. 2 EL Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin glasig dünsten.

Das in feine Scheiben geschnittene Fleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten. Die Fleischbrühe zugießen und alles 8 Minuten schmoren lassen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden, in dem restlichen Öl von beiden Seiten leicht anbraten, salzen und mit Thymian würzen. Die Tomaten häuten und würfeln. Die Form mit dem Öl vom Dünsten der Zucchinischeiben ausfetten. Die Hälfte der Nudelmenge einfüllen, schichtweise die Tomatenwürfel, Zucchinischeiben und zum Schluss die restlichen Nudeln darüber geben.

Den Käse über den Auflauf streuen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS

1. Schieben Sie immer die Fettauffangschale auf der unteren Einschubleiste ein, um heruntertropfendes Fett aufzufangen, damit dieses nicht auf die Heizstäbe tropft und verbrennt.
2. Der Grillspieß ist insbesondere zum Grillen von Geflügel bis ca. 2 kg oder Rollbraten bis ca. 1 kg geeignet.
3. Schieben Sie eine der Halteklammern auf dem Grillspieß, so dass die Spitzen zur Mitte hin zeigen.
4. Schieben Sie dann den Spieß möglichst in der Mitte durch das vorbereitete und gewürzte Grillgut.
5. Setzen Sie die zweite Halteklammer mit den Spitzen zur Mitte zeigend auf den Spieß.
6. Schieben Sie beide Klammern auf das Grillgut, so dass dieses in der Mitte des Spießes befestigt ist. Es ist wichtig, dass der Spieß möglichst exakt in der Mitte des Grillgutes steckt, damit das Grillgut gleichmäßig gedreht und gebräunt wird. Abstehende Teile bei Geflügel evtl. mit Küchengarn festbinden.
7. Befestigen Sie die Halteklammern mithilfe der Schrauben, indem Sie die Schrauben festdrehen.

8. Setzen Sie nun den Spieß zuerst mit der spitzen Seite in die entsprechende Aussparung an der linken Seite im Backraum ein.
9. Das andere Ende des Grillspießes wird in die Halterung auf der rechten Seite eingehängt.
10. Stellen Sie nun am Temperaturwahlschalter des Ofens eine Temperatur von 230 °C ein. Stellen Sie die Funktionswahlschalter auf Drehspieß.
11. Wir empfehlen, das Grillgut während des Garens mehrmals mit Öl oder einer Marinade zu bestreichen, damit es nicht austrocknet und eine knusprige Kruste erhält.

Hähnchen knusprig gegrillt

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten:
1 Hähnchen ca. 1 kg, 1 TL Salz, 1 TL Paprika, 2 EL Öl
Aus dem Salz, dem Paprika und dem Öl eine Marinade herstellen und damit das Hähnchen bestreichen.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 230 °C Oberhitze ca. 60 Minuten grillen.

Rebhühner

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten:
2 Rebhühner à 500 g, 400 g Bratwurstbrät, 100 g durchwachsener, geräucherter Bauchspeck, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l dunkles Bier, 2 EL dunklen Soßenbinder
Zubereitung:
Die Rebhühner mit dem Bratwurstbrät füllen und zunähen. Die Flügel und Beine mit den Speckscheiben an den Körper binden.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 230 °C Oberhitze ca. 45 Minuten grillen.
Den Bratenfond in einem Topf auf dem Herd mit dem Soßenbinder verrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss das Bier unterrühren und nicht mehr kochen.

Gebratener Fasan

Zutaten:
1 Fasan, ca. 1 kg, 100 g Pfifferlinge aus der Dose , 1 Zwiebel fein geschnitten, 100 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck, 1 altbackenes Brötchen, 100 g fetter Speck, 3 EL Petersilie klein gehackt, 1 Ei, 1/4 TL Salz, 1 Prise Muskat, 1 Msp. Pfeffer, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Rotwein, 1 Becher saure Sahne
Zubereitung:
Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Den fetten, in Würfel geschnittenen Speck zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne auf dem Herd goldgelb braten. Das ausgedrückte, zerkleinerte Brötchen, die Pfifferlinge, Petersilie und das Ei mit den Gewürzen beifügen und gut mischen.
Den Fasan mit dieser Mischung füllen und zunähen. Den Fasan mit den Bauchspeckscheiben umwickeln und mit Küchengarn umwickeln, so dass die Beine und Flügel fest am Körper liegen.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern

befestigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 230 °C Oberhitze ca. 80 Minuten grillen.
15 Minuten vor Ende der Garzeit das Küchengarn lösen, den Speck entfernen, damit der Fasan braun wird.
Den Bratenfond aus der Schublade mit der Fleischbrühe lösen, in einen Topf geben und zusammen mit dem Rotwein erhitzen. Die saure Sahne unterrühren.

Entenbraten
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Zutaten für 8 Personen:
1 Ente (ca. 1,8 kg), etwas Salz, 1 TL Pfeffer, 1/8 l dunkles Bier, 1/8 l Rotwein, 1 TL Stärkemehl, angerührt in etwas Wasser
Zubereitung:
Die Ente waschen und das überflüssige Fett entfernen. Nach Wunsch die Ente füllen und zunähen. Die Flügel mit Küchengarn fest an den Körper binden.
Salz und Pfeffer mit dem Bier mischen und damit die Ente bestreichen. Wenn die Ente ungefüllt gegart wird, auch innen würzen. In die fettreiche Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Die Ente auf dem Drehspieß befestigen und in den Ofen einhängen.
Bei 230 °C Oberhitze ca. 2,5 Stunden grillen
Die Ente nach Ende der Garzeit im ausgeschalteten Ofen warm halten.
Nach Ende der Bratzeit den Bratenfond aus der Schublade mit dem Wein aufkochen: Das Stärkemehl mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Sauce abschmecken.
Die Ente vom Spieß abnehmen, tranchieren und mit der Sauce servieren.

TIPP:
Zu diesem festlichen Braten serviert man Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, oder Semmelknödel.
Wenn Sie es mager bevorzugen, verwenden Sie eine Babypute.

Putenrollbraten
Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten:
700 g Putenrollbraten, 1 TL Salz, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 TL Essig, 1 EL Öl, 1/4 TL Pfeffer, 150 g geräucherter durchwachsener Bauchspeck in Scheiben, 1/8 l trockener Rotwein, 1/4 l heißes Wasser , 100 g saure Sahne
Zubereitung:
Das Salz, den Knoblauch, den Essig, den Pfeffer mit dem Öl verrühren und damit den Rollbraten bestreichen.
Die geräucherten Bauchscheiben um den Braten legen und mit Küchengarn festbinden. Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen. Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 230 °C Oberhitze ca. 60 Minuten grillen. Dabei sammelt sich austretender Bratensaft in der Fettauffangschublade.
Nach Ende der Bratzeit die Schublade herausziehen und den Bratenfond in einen Topf umgießen. Schublade wieder einschieben.
Den Bratenfond auf dem Herd erhitzen (nicht kochen), den Wein und die Sahne unterrühren. Den Speck und das Küchengarn vom Rollbraten entfernen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

1. Im Ofen können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten.
2. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech (auf dem Rost)
3. Stellen Sie nun mit dem Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur sowie mit den Funktionswahlschalter je nach Rezept Ober- und Unterhitze oder nur Unterhitze ein.

Hackbraten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch, 150 g geh. Schweineleber, 1 altes Brötchen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Salz, 3 Prisen Muskatnuss, 3 Prisen Pfeffer, 150 g durchwachsener Speck, dünn geschnitten, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das ausgedrückte Brötchen, die Zwiebel, das Hackfleisch, die gehackte Leber, das Ei, Salz, Senf und Gewürze mit den Semmelbröseln verkneten. Aus dem Teig einen langen Laib formen und diesen in eine Auflaufform setzen und mit Speckscheiben belegen. Den Hackbraten auf den Gitterrost stellen, auf der zweiten Schiene von unten einschieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten braten, evtl. nach 30 Minuten auf 160 °C zurückschalten.

Lammkeule

Marinierzeit: 6 Stunden

Zubereitungszeit: 60-80 Minuten

Zutaten:

1,5 kg Lammkeule mit Knochen, 3 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1/8 l trockener Weißwein, 1 TL Speisestärke

Für die Marinade:

70 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Rosmarin getrocknet, ¼ TL Kümmel, ¼ TL Pfeffer

Zubereitung:

Die Keule kreuzförmig leicht einschneiden und mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte schneiden, in die man die geschälten und gestiftelten Knoblauchzehen steckt, um die Keule damit zu spicken. Das Tomatenmark mit Mehl, Salz, Zitronensaft, Rosmarin, Kümmel und Pfeffer mischen. Damit die Keule bestreichen und im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen. Die Lammkeule in einen Bräter legen, diesen auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Den Braten mit Zwiebelringen belegen. Die Keule bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 150 bis 180 Minuten braten. Wenn die Zwiebeln braun sind, diese auf den Boden des Bräters legen und etwas Fleischbrühe da zu gießen.

Nach und nach die restliche Fleischbrühe und den Wein über die Keule geben und diese nach 2/3 der Bratzeit wenden. Wenn die Garzeit beendet ist, die Keule noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Den Bratenfond mit etwas Wasser aus der Schüssel lösen, mit Speisestärke binden und abschmecken.
Zu Lammkeule passen sehr gut grüne Bohnen und ein Kartoffelgratin.

Schweinesteaks
Zutaten:
4 Schweinesteaks zu je 200 g, 1 TL Salz, einige Spritzer Tabasco, 2 TL Paprika, 3 EL Öl
Zubereitung:
Aus Salz, Tabasco, Paprika und Öl eine Marinade zubereiten und die Steaks darin ca. 2 Stunden marinieren. Die gewürzten Steaks auf den Gitterrost legen, diese auf Schiene 3 in den Ofen schieben und die Steaks bei 230 °C Ober- und Unterhitze von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen.
TIPP: Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie fertig gewürzte Grillsteaks vom Fleischer.

Kasseler im Blätterteig
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten:
300 g Blätterteig, tiefgefroren, 1 kg gekochtes mageres Kasseler, 1 Ei getrennt
Zubereitung:
Den Blätterteig auftauen lassen. Die aufgetauten Scheiben an den Rändern mit dem Eiweiß bestreichen und zu einem großen Rechteck zusammenkleben.
Den Teigmantel so über das Fleisch legen, dass die untere Fläche des Fleischstückes unbedeckt ist. Die überstehenden Teigränder abschneiden. Aus den Teigresten Blätter und Blüten schneiden und damit den Teigmantel verzieren.
Das Eigelb mit dem restlichen Eiweiß mischen und damit den Teigmantel einpinseln.
Das Kasseler auf das Backblech legen und auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
TIPP: Hierzu schmeckt ein deftiger Kartoffelsalat sehr gut.

Schweineschulter
Zubereitungszeit: 100 Minuten
Zutaten:
1 kg Schweineschulter mit rautenförmig eingeschnittener Schwarte (vom Metzger), 1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer, ¼ TL Kümmel, 1 Zwiebel, 2 Gewürznelken, 2 EL Öl, ¼ l heißes Wasser, 1/8 l süße Sahne, 10 Backpflaumen entkernt
Zubereitung:
Die Backpflaumen in 1/8 l heißem Wasser einweichen. Das Fleisch mit Pfeffer, Kümmel und Salz würzen und mit der Schwarte nach unten in eine Bratraine legen. Den Bräter auf den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Den Braten bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 120 Minuten braten. Wenn die Zwiebel braun ist, das Fleisch wenden und 1/8 l heißes Wasser mit den Gewürznelken in die Bratraine gießen. Das Fleisch fertig braten.
Nach Ende der Bratzeit die knusprige Schweineschulter noch ca. 10 Minuten im Gerät ruhen lassen. Den Bratfond aus der Schüssel in einen Topf gießen, die in feine Streifen geschnittenen Pflaumen beifügen und alles auf dem Herd eine Zeit köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne beifügen.

Lasagne
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten:
250 g Lasagne-Blätter, 500 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Öl, 2 Zwiebeln, ½ TL Oregano, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 70 g, Tomatenmark, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ½ l Milch, ¼ l trockener Weißwein, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 50 g geriebener Parmesan, 3 EL süße Sahne, Butter für die Form
Zubereitung:
Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen und danach in kaltes Wasser legen. Die Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne auf der Herdplatte in dem Öl anbräunen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten. Oregano, Paprika und 1/2 TL Salz zufügen und die Mischung zur Seite stellen. In einem Topf aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, die mit Milch und Wein abgelöscht wird. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform ausbuttern und zuunterst eine Lage Lasagne-Blätter legen. Darauf die Hackfleisch-Mischung und dann die Sauce. Diesen Vorgang in dünnen Lagen wiederholen, wobei man mit einer Lage Nudeln aufhören sollte. Die restliche Sauce über die Lasagne gießen, mit Käse bestreuen und mit der Sahne beträufeln. Die Form mit Alufolie abdecken und auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Nach 2/3 der Backzeit die Folie entfernen.

Sauerkrautauflauf
Zubereitungszeit: 80 Minuten
Zutaten: 800 g Sauerkraut, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Apfelsaft, 1 Lorbeerblatt 2 Wacholderbeeren, 1 große, rote Paprikaschote, 100 g durchwachsener Speck, 500 g gekochte Kartoffeln, 2 EL Weißwein, 2 EL saure Sahne, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Butter sowie Butter für die Form
Zubereitung:
Das Sauerkraut in einem Topf auf der Herdplatte zusammen mit der Fleischbrühe, dem Apfelsaft und den Gewürzen ca. 35 Minuten dünsten.
Die Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Den Paprika zufügen und kurz mitbraten. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Das Sauerkraut mit dem Speckpaprika und Wein mischen, in die Auflaufform geben und mit den Kartoffelscheiben bedecken. Die Petersilie mit der sauren Sahne verrühren und diese Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Die Butter in Stückchen obenauf setzen. Den Auflauf auf der zweiten Schiene von unten bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Forellen gedünstet
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten:
4 Forellen zu je 200 g, 4 Stängel Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 4 Stücke Alufolie
Zubereitung:
Die Kleinküche 5 Minuten bei 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Forellen würzen und mit Zitronensaft einreiben.
Die Forellen jeweils in ein Stück Alufolie einwickeln, das man zuvor mit etwas Butter eingepinselt hat, damit die Fischhaut nicht an der Folie hängen bleibt.

Die Forellen-Päckchen auf das Backblech legen, auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten dünsten.
TIPP: Reichen Sie zu dieser traditionellen Zubereitung von Forellen Salzkartoffel, flüssige Butter und Zitronenscheiben. Zu Forelle schmeckt auch Meerrettichsahne sehr gut.

Mischgemüse
Zutaten:
1.000 g gemischtes geputztes Gemüse nach Jahreszeit, 1–2 EL gemischte Kräuter, 1 TL Streuwürze für Gemüse
Zubereitung:
Größere Gemüseteile in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit Streuwürze mischen und auf 10 Stücke Alufolie verteilen. Evtl. Butterstückchen zufügen.
Die Folie an den Ecken hochnehmen und die Enden so zusammendrehen, dass kleine Päckchen entstehen.
Die Gemüsepäckchen auf das Backblech setzen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen. Die Garzeit kann je nach Art des verwendeten Gemüses kürzer oder länger sein. Das Gemüse nach dem Garen mit frischen gehackten Kräutern bestreuen.

Speckkartoffeln
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
4 Kartoffeln ca. 500 g, 150 g durchwachsener Speck, 1 TL Öl, 1 EL gehackte Petersilie
Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen und so in dünne Scheiben schneiden, dass sich ein Fächer ergibt. Das lässt sich, indem man die Kartoffeln auf einen Esslöffel legt und darauf schneidet, einfach bewerkstelligen. Den Speck sehr fein zerkleinern und zwischen die einzelnen Kartoffelscheiben verteilen. Vier Stücke Alufolie einölen und damit jeden Kartoffelfächer umwickeln. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen.
In den letzten 10 Minuten die Folie öffnen und die Kartoffeln fertig backen.
Die heißen Kartoffeln mit der gehackten Petersilie bestreuen und in der Folie servieren. TIPP: Die Fächerkartoffeln können Sie auch mit Zwiebelringen und etwas Knoblauch füllen. Sie können auch etwas Kümmel zwischen die Scheiben streuen.

Folienkartoffeln
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
4 Kartoffeln (500 g), 1 TL Öl
Zubereitung:
Die Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. Mit einer Gabel mehrmals einstechen oder kreuzweise einschneiden.
Wickeln Sie die Kartoffeln einzeln in eingeölte Alufolie. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen. Nach dem Garen die Folie oben öffnen, die kreuzförmig eingeschnittene Schale anheben und über die Kartoffeln ein Dressing geben, das man aus Quark, saurer Sahne und Kräutern zubereiten kann. TIPP: Folienkartoffeln sind eine ideale Beigabe zu Barbecue-Essen oder zu zartrosa Steaks und gehören zu jeder Gartenparty. Man isst sie entweder nur mit Salz bestreut, oder reicht dazu eine Kräuter- oder Knoblauchbutter.

Apfelreisauflauf
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten:
¾ l Milch, 1 Prise Salz, 175 g Rundkornreis, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier, 2 EL Zucker, 500 g Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Puderzucker, Butter für die Form
Zubereitung:
Die Milch, das Salz und den Reis in einem Topf auf der Herdplatte ankochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verquirlen und unter den Reis mischen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden.
Abwechselnd den Reis und die Äpfel in die gebutterte Auflaufform füllen und die Schichten so aufteilen, dass zum Schluss eine Lage Äpfel kommt. Diese Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
TIPP: Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und unter den Reis ziehen, wird der Auflauf lockerer.

Quarkauflauf
Zubereitungszeit: 70 Minuten
Zutaten:
500 g Aprikosen aus der Dose (oder anderes Obst), 500 g Magerquark, ¼ l süße Sahne, 2 Eier, 3 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepudding, Butter für die Form
Zubereitung:
Verwenden Sie, wenn vorhanden, eine ovale Auflaufform von höchstens 26 cm Länge. Buttern Sie die Form aus und belegen Sie den Boden mit den Aprikosen. Den Quark, die Sahne und die Eier gut verquirlen, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Puddingpulver zu und achten Sie darauf, dass alles gut vermischt ist. Die Quarkcreme über die Früchte geben.
Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
Zu diesem Auflauf passt eine Fruchtsauce sehr gut.

BACKEN

1. Sie können passende handelsübliche Backformen bis max. 28 cm Durchmesser oder das mitgelieferte Backblech verwenden.
2. Zum Backen sollten Sie stets Ober- und Unterhitze verwenden.
3. Bei Verwendung von Backformen schieben Sie bitte den Gitterrost in die unterste Schiene und stellen die Backform auf den Gitterrost.
4. Zum Backen von flachem Gebäck oder Plätzchen verwenden Sie das Backblech auf der zweiten Schiene von unten.
5. Stellen Sie die Funktionskontrollschalter auf Ober- und Unterhitze und den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur ein.

6. Nach Ablauf des Backvorgangs mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Falls kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen gar und kann entnommen werden.
7. Falls noch Teig am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen mit den gleichen Einstellungen wie zuvor noch einige Minuten länger backen, dann die Garprobe wiederholen.

Gewürzkranz
Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø:
5 Eier, 200 g Zucker, ½ Glas Kirschkonfitüre, ½ TL Zimt, 1 gehäufter EL Kakao, 100 g gemahlene Nüsse, 350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, evtl. etwas Milch
Zubereitung:
Eier, Butter, Zucker, Konfitüre und Zimt schaumig rühren. Kakao, Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Der Teig muss dickflüssig sein. Bei Bedarf etwas Milch zugeben. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. Diese auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Käsekuchen
Zutaten für den Boden:
65 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, ½ Pck. Backpulver
Zutaten für den Belag:
500 g Magerquark, 150 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 375 ml Milch, 50 g flüssige Butter
Zubereitung:
Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Knetteig herstellen. Den Teig ausrollen und den Boden und den Rand einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) damit belegen, den Teig am Rand ca. 3 cm hoch andrücken. Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Teig gießen. ACHTUNG: Achten Sie darauf, eine gut schließende Form zu verwenden, denn die Füllung ist zunächst noch dünnflüssig. Die Backform auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 80 bis 90 Minuten backen.

Marmorkuchen
Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø
250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 EL Milch
Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eiermasse geben und unterziehen. Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterte und bemehlte Kranzform füllen. Das Kakaopulver und die Milch unter den verbliebenen Teig rühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Backform geben und mit einer Gabel spiralenförmig den dunklen unter den hellen Teig ziehen. Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen. Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

Obst-Streuselkuchen
Zutaten für den Teig:
100 g Quark, 1 Ei, 1 EL Milch, 60 ml Öl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag: 500 g Obst nach Jahreszeit, z. B. Äpfel, Aprikosen, Kirschen
Zutaten für die Streusel:
100 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Prisen Zimt, 50 g Butter
Zubereitung: Quark, Ei, Milch, Öl, Zucker und Salz gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse rühren, dann von Hand verkneten. Den Teig ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Das Obst je nach Sorte schälen, entkernen, zerteilen und auf dem Teig verteilen. Aus Mehl, Zucker, Zimt und zimmerwarmer Butter Streusel kneten. Diese auf dem Teig verteilen. Das Blech auf der zweiten Schiene von unten einschieben und den Kuchen bei 180 °C mit Unter- und Oberhitze ca. 30 Minuten backen.

Hefegebäck - Grundteig
Zubereitungszeit: 120 Minuten, Kastenform von 25 cm Länge
Grundteig:
500 g Mehl, 75 g Zucker, 80 g weiche Butter, 330 ml lauwarme Milch, ½ TL Salz, 1 Würfel Hefe
Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Sahne
Zubereitung:
Aus den Zutaten für den Grundteig einen Hefeteig herstellen, den man so lange aufschlagen sollte, bis er sich vom Schüsselboden löst. An einem warmen Ort den Teig aufgehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals gut durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Das Eigelb mit der Sahne mischen, den Teig damit bestreichen, mit einem scharfen Messer längs einritzen Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Kastenform auf den Gitterrost stellen, auf der untersten Schiene in die Kleinküche schieben und mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Hefezopf
Zutaten:
Grundteig wie angegeben, sowie 1 Ei
Zubereitung:
Einen Grundteig mit zusätzlich einem Ei wie oben beschrieben herstellen. Nachdem der Teig nochmals geknetet wurde, drei Rollen daraus formen und diese zu einem Zopf flechten. Das Backblech mit Backpapier belegen, den Zopf darauf geben mit Ei bestreichen und nochmals gehen lassen. Den Zopf auf der zweiten Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Schwarzwälder Kirschkranz
Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø
Für den Teig:
6 Eier, 4 EL warmes Wasser, 200 g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 Msp. Zimt, 200 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, 1 EL Stärkemehl, 1 TL Backpulver
Für die Füllung:
1 Glas entsteinte Sauerkirschen, 1/8 l Kirschwasser, 1/8 l Kirschsaft, 1 EL Zucker, 1 Pck. roter Tortenguss, 1/4 l süße Sahne, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Puderzucker, 2 EL Kakaopulver
Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem ESGE-Zauberstab® oder einem Handrührer sehr schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee auf die Eimasse geben. Das Mehl, das Kakaopulver, das Stärkemehl und das Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterziehen.
Eine "Frankfurter Kranzform" oder eine Springform mit "Gugelhupfeinsatz" aus-

buttern und bemehlen. Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform daraufstellen. Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Kleinküche ca. 45 Minuten backen. Danach den Biskuit stürzen und gut auskühlen lassen (über Nacht).
Den Kirschsaft, den Zucker und das Kirschwasser mischen und davon 2 EL zurückbehalten. Darin das Tortengusspulver anrühren. Den Saft auf der Herdplatte erhitzen, den angerührten Tortenguss zufügen und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Guss vom Herd nehmen und bis auf 16 Sauerkirschen, die man zurückbehält, alle unterrühren. Die Füllung abkühlen lassen. Den Kuchen waagrecht zweimal durchschneiden. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker sehr steif schlagen (evtl. Sahnesteif verwenden). Den untersten Kuchenring mit der Hälfte der Kirschfüllung bestreichen und darauf 1/3 der Sahne geben. Den mittleren Kuchenring darauf setzen und mit den restlichen Sauerkirschen und 1/3 Sahne füllen.
Den oberen Kuchenring aufsetzen und den gesamten Kuchen mit Sahne bestreichen. Den Kranz mit dem Kakao bestäuben und mit den 16 Kirschen verzieren. Mit der restlichen Sahne verzieren und kühl stellen.

Schoko Mocca Torte

Zutaten für eine Springform von 18 cm (Single Form)
Für den Teig:
3 Eier, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 125 g Mehl, 25 g (1 EL) Stärkemehl
Für die Creme
3 EL gemahlener Kaffee, ¼ l kochendes Wasser, 200 g süße Sahne, 8 EL Zucker, 3 EL Speisestärke, 350 g weiche Butter, 100 g geriebene Zartbitterschokolade, Schokoblätter und Schokoraspel
Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee auf die Eimasse geben. Das Backpulver unter das Mehl mischen und mit dem Stärkemehl über den Teig sieben. Vorsichtig unterheben.
Den Teig in die gebutterte und bemehlte Form füllen. Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen.
Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in dem vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Den Tortenboden gut auskühlen lassen (ggfs. über Nacht) und zweimal waagrecht durchschneiden.
Das Kaffeepulver mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen und abseihen. Das Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren. Den Kaffee auf dem Herd zum Kochen bringen, die geriebene Schokolade zufügen und das Stärkemehl unterrühren. Die Masse so lange mit dem Schneebesen schlagen bis sie dick ist. Den Topf vom Herd nehmen, die Kaffeecreme etwas abkühlen lassen und die Eigelb unterziehen. Die Creme erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren und löffelweise die Kaffeecreme darunter rühren. 3/4 der Kaffeecreme auf den unteren und mittleren Tortenboden verteilen. Die Böden aufeinander setzen mit der restlichen Creme die Torte bestreichen und verzieren. Die Torte mit Schokoblättern und Schokoraspeln verzieren und vor dem Servieren kühl stellen. TIPP: Sollten Sie die Torte etwas süßer wünschen, verwenden Sie anstelle der Zartbitter- bitte Vollmilchschokolade.

Wenn Ihnen die Mocca-Buttercreme gerinnen sollte, stellen Sie die Creme kurz in warmes Wasser und rühren sie mit einem Schneebesen wieder glatt.

Savarin mit Erdbeeren

Zutaten für eine Savarinform von 22 cm
2 Eier, 2 EL heißes Wasser, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 125 g Mehl, 30 g Stärkemehl, ½ TL Backpulver, Butter für die Form
Zutaten zum Tränken:
1/8 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 ml Weißwein
Zutaten für den Tortenguss:
250 g Erdbeeren, 1 Pck. Tortenguss rot, 1 EL Zucker
Zutaten für die Füllung:
500 g Erdbeeren, 1/8 l Schlagsahne
Zubereitung:
Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker mit dem ESGE-Zauberstab® schaumig rühren. Das Mehl, das Stärkemehl und das Backpulver auf die Schaummasse sieben und unterheben. Die Backform fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze bei 170 °C ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form entnehmen. Etwa 3 Stunden vor dem Servieren den Kuchen tränken, wozu man Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkocht, den Wein dazu gibt und 1/3 dieser Flüssigkeit in die Kranzform gießt. Den Kuchen vorsichtig in die Form legen, mit der restlichen Flüssigkeit begießen und den Savarin etwa 2 Stunden kalt stellen, damit er gut durchziehen kann. Danach 250 g Erdbeeren putzen, waschen und in einem Messbecher mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren. Mit Wasser auf ¼ l Gesamtmenge auffüllen und nach Vorschrift mit dem Zucker und dem Tortenguss aufkochen. Den Kranz auf einen Teller stürzen und den Guss unregelmäßig darüber gießen 500 g Erdbeeren putzen, waschen und in die Mitte des Kranzes füllen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und den Savarin damit verzieren. Den Savarin, den man auch mit anderen Früchten zubereiten kann, gut gekühlt servieren.

Mandarinenkuchen

Zutaten für eine Rehrückenform von 25 cm Länge
150 g Margarine, 150 g Zucker, 2 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 4 EL Zitronensaft, 40 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 kleine Dose Mandarinen, 100 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft
Zubereitung:
Die Margarine, die Eier, den Zucker und Vanillezucker mit 4 EL Zitronensaft schaumig rühren. Die Haselnüsse unter den Teig rühren und das Mehl mit dem Backpulver untermischen. Die Mandarinen gut abtropfen lassen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die gefettete Backform geben. Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen. Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in dem vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Guss anrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Äpfel im Schlafrock

Zutaten:
4 kleine Äpfel, 1 EL Rosinen, 1 EL Mandelstifte, 1 Prise Zimt, 1 EL Rum,

8 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig, 1 Ei
Zubereitung:
Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Die Rosinen, den Zimt und die Mandeln mit dem Rum mischen und ziehen lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Mit der Rosinen Mischung füllen. Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. Die aufgetauten Blätterteigplatten nebeneinander legen (4+4). Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Platten etwas übereinander ziehen und festdrücken. Aus der so entstandenen Teigplatte vier gleichgroße Stücke schneiden. Die Äpfel mit je einem Stück Teig umwickeln und die Ränder abschneiden. Aus den Teigresten Blätter und andere Muster zum Verzieren schneiden. Die Teigäpfel mit Eigelb bestreichen, auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Windbeutel und Eclairs
Zutaten für den Brandteig:
1/8 l Wasser, 75 g Mehl, 1 Prise Salz, 25 g Butter, 2 Eier, Backpapier
Vorschlag für Füllungen:
Füllung 1:
1/4 l Milch, 1/2 Pck. Schokoladenpulver, 1 TL Pulverkaffee gehäuft, 2 EL Zucker, 1 TL Gelatine, 1/8 l Schlagsahne
Füllung 2:
1 Glas Sauerkirschen, 1 Pck. roten Tortenguss, 2 EL Zucker, 1/8 l Schlagsahne
Zubereitung:
Das Wasser und Salz in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren.
Bei geringer Hitze so lange weiterrühren bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Den Teigkloß 5 Minuten abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Die Eier verquirlen und unter den Teigkloß rühren. Das geht am besten mit dem Multimesser des ESGE-Zauberstab®. Evtl. wird nicht die ganze Eimenge benötigt. Der Brandteig ist fertig, wenn er stark glänzt und vom ESGE-Zauberstab oder vom Kochlöffel leicht abreißt. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Ofen ca. 5 Minuten auf 230 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Für Windbeutel Rosetten von 4 cm Ø auf das Backpapier spritzen. Für Eclairs spritzt man jeweils drei 4 cm lange Streifen, und zwar zwei nebeneinander und einen obenauf.
Das Backblech auf der zweiten Schiene von unten einschieben und die Windbeutel oder Eclairs mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Windbeutel oder Eclairs noch heiß durchschneiden.
Für die 1. Füllung: Die Milch mit dem Pulverkaffee und dem Zucker zum Kochen bringen und die in Wasser aufgelöste Gelatine unterziehen. Nach dem Erkalten die Schlagsahne unterziehen und die Creme in die Eclairs füllen, mit Puderzucker oder Schokoglasur verzieren.
Bei der 2. Füllung, die sich für Windbeutel gut eignet, zunächst die Sauerkirschen auf ein Sieb geben. Den Saft abmessen mit dem Zucker erhitzen, und mit dem Tortenguss andicken. Die Sauerkirschen in den Guss geben. Nach dem Erkalten in die Windbeutel füllen und mit Schlagsahne verzieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

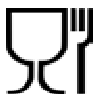


Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Ofen 68817 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG § 30 u. § 31 und der EU-Anordnung 1935/2004, Art. 3, § 1 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 31.5.2013
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.	
Vorname / First name			
Name / Surname		Telefax Fax No.	
Straße/Nr. / Street/No.			
PLZ/Ort / City		E-Mail	

BESTELLUNG / ORDER Modell 68817

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6881714	Backblech		
	6881711	Gitterrost		
	6881713	Drehspieß		
	6881723	Drehspießheber		
	6881721	Backblech- und Gitterrostheber		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68817

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Top heat 2 x 400 W, bottom heat 2 x 400 W
Housing:	Stainless steel
Door:	Heat-proof glass
Dimensions:	Approx. 47.7 x 41.10 x 30.1 cm
Capacity:	Baking compartment 22 litres: W/D: approx. 29 x 29 cm, usable height approx. 18 cm
Weight:	Approx. 7.5 kg (including accessories)
Power cord length:	Approx. 100 cm, permanently attached
Features:	5 functions: Keeping warm, top/bottom heat, top/bottom heat with fan, rotisserie spit and grill, non-stick compartment coating, oven with fan assistance, rotisserie spit, suitable for baking forms up to 28 cm Ø, continuous temperature adjustment , operating indicator, baking tray / grease drip tray, timer (0–60 minutes) controlled or continuous operation
Accessories:	Operating instructions, 1 rotisserie spit with fork clamps, 1 baking tray, 1 oven rack, 1 grease drip and crumbs tray

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance

in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect the appliance only to an AC power source of the voltage specified on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Do not operate the appliance on or near a hot surface.
9. The appliance is designed for indoor use only. Place the appliance on a suitable dry and level surface.
10. Maintain a safe distance from walls, furniture and other flammable objects such as curtains, etc.
11. Never leave the appliance unattended when in operation.
12. Keep a distance of minimum 2 cm between the food in the oven and the upper and lower heating rods, as the food might otherwise catch fire!
13. Cook or bake your food only in containers and crockery suitable for this purpose.
14. Only use accessories recommended by the oven manufacturer. The use of other accessories might cause damage to the appliance or lead to accidents.
15. Do not pull the appliance by the power cord. Do not place the power cord across the edge of the worktop. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the cable.
16. Ensure that the power cord does not come into contact with hot components of the appliance. Do not touch hot parts. Always use oven gloves.
17. The appliance becomes hot during operation. Use oven

gloves. Never cover the appliance while it is in operation.

18. While the oven is on, ensure that the room is properly ventilated.
19. The appliance does not shut off automatically. You must therefore switch it off manually by setting the temperature switch to MIN and the timer switch to 0 and disconnecting the power cord from the socket.
20. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
21. Before assembling the appliance, ensure that all parts are dry.
22. Before moving, cleaning or putting away the appliance, allow it to cool down to room temperature. Before moving, cleaning or otherwise interfering with the appliance, disconnect the power cord from the socket.
23. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
24. Check the plug and the power cord regularly for wear and damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our after sales service.
25. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.



Caution! During and after operation, the appliance is very hot! Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

GENERAL INFORMATION



CAUTION!
The appliance becomes very hot during operation, also on the outer surfaces. Therefore, be sure to maintain sufficient clearance between the appliance and all flammable objects; also, provide for sufficient ventilation. Always use pot holders whenever the appliance is in operation or as long as it is still hot.

1. Your oven is the ideal appliance for the daily preparation of a wide range of dishes. As cooking times and temperatures might vary slightly from those given in the recipes, we recommend monitoring the cooking process closely. Regularly check whether the food is cooked through.
2. For certain recipes, we recommend pre-heating the oven. To do this, switch on the appliance at the desired temperature approx. 5-10 minutes before placing the food in it.
3. When using bottom heat, it is recommended to place the food on the lower rack level. When using top heat, place it on the upper rack level.
4. Never use metal implements to clean the housing or the baking tray. The baking tray is not cut-proof. Never cut cakes, pizzas, etc. on the baking tray.
5. As the appliance becomes hot during operation, always wear oven gloves.
6. Do place any objects such as pans and dishes on the open glass door as the glass panel might otherwise be damaged.
7. Always open the glass door carefully as escaping hot air can cause injury.
8. When keeping cooked food warm, only leave it in the oven for a short time, as food tends to dry out quickly.
9. After use, make sure that all switches are set to 0.
10. When not in use, disconnect the power cord from the socket.
11. To grill food, use only top heat! Grease could otherwise drip onto the heating rods, causing unpleasant fumes.
12. Excess grease and crumbs are collected in the removable tray and can be easily disposed of after the appliance has been switched off and cooled down.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging (outside and inside) and ensure that all parts are in place and undamaged.
2. Clean all removable parts with warm water and a mild washing-up liquid. Do not use abrasive agents, steel wool or aggressive detergents. Rinse the parts with clean water. Dry all parts thoroughly.
3. Wipe off the oven with a damp cloth.
4. If necessary, clean the heating rods with a damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
6. When using the appliance for the first time, there might be some light smoke. This is normal and should not cause you concern. We

recommend however to pre-heat the appliance before placing any food in it in order to eliminate all residue.

7. Place the appliance on a temperature-resistance, stable and level surface.
8. Ensure that there is proper ventilation around the appliance and keep it at a safe distance from walls and flammable objects such as curtains.
9. Ensure that the timer switch is in position 0.
10. Connect the plug of the appliance to the power socket (220–240 V~ AC).
11. Using the temperature switch, set the appliance to 230 °C and select top and bottom heat.
12. Switch on the appliance by setting the timer switch to the desired baking time. Before using the oven for the first time, we recommend heating the appliance for 30 minutes at maximum temperature until there is no more smoke.
13. After the set baking time has lapsed, the oven beeps and is automatically switched off. If you wish to prepare a dish that takes longer than 60 minutes in the oven, you must set the timer again.
14. To shut down the appliance, set the temperature and the timer switch to 0 and allow the oven to cool down.
15. Your oven is now ready for operation.

OPERATION

1. Prepare your dish.
2. Check whether the grease drip and crumbs tray is properly inserted at the bottom of the appliance.
3. Set the temperature switch to the desired temperature.
4. Using the function switch, select the desired function. Available options: keeping warm, top/bottom heat, top/bottom heat with fan, rotisserie spit and grill
5. You can now decide whether you wish to operate your oven in continuous mode or controlled by the timer.
6. **Continuous mode:**
   Set the timer switch to „ON“. To switch off the appliance, you must reset the timer switch to 0, as the oven is not automatically switched off.
7. **Timer**
   Depending on the necessary cooling time, set the timer switch to a time between 0 and 60 minutes. After this time has lapsed, the oven beeps and is automatically switched off. If you wish to prepare a dish that takes longer than 60 minutes in the oven, you must set the timer again. You can readjust the timer settings at any time while the oven is in operation.
8. Place the food in the oven.
9. If the oven is controlled by the timer, it is automatically switched off when the set time has lapsed. If you wish to operate the appli-

ance in continuous mode, you must set the timer switch to 0.

10. To switch off the oven, also set the temperature switch to 0.
11. To fully shut down the appliance, disconnect the power cord from the socket.



Caution! During and after operation, the appliance is very hot! Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

CLEANING AND CARE



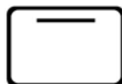
Before cleaning the oven, switch it off (function switch to AUS/OFF) and disconnect the power cord from the socket.



Allow the appliance to cool down to room temperature.

1. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
2. All removable parts and accessories such as the baking tray, the rotisserie spit, oven rack and grease drip tray can be cleaned with warm water and a mild washing-up liquid. Rinse the cleaned parts with clear water and dry them. The above parts and accessories can also be cleaned in the dishwasher.
3. Should there be burn-on food on the trays, etc., soak them for a short time in hot water and a mild detergent to remove the food residue.
4. If necessary, clean the heating rods with a damp cloth. Make sure that no water enters the oven housing.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
6. The inside of the oven is covered in an easy-clean surface that can be cleaned with a damp cloth. Immediately wipe off the food residue and splashes with a damp cloth.
7. Do not use aggressive of abrasive cleaning agents or steel wool, etc.

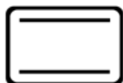
FUNCTIONS



Keeping warm

Top heat at 50% power to keep cooked food warm and to heat up crockery.

1. Position the food to be kept warm in a container with cover on the oven rack at the centre of the oven.
2. Select the desired function using the function switch.
3. Set the temperature switch to the desired temperature and select top and bottom heat or top heat only, depending on the recipe.
4. Set the timer to the desired heating time.



Top/bottom heat

The oven is the ideal appliance for the preparation of bakes, roasts and other oven-cooked dishes.

1. Place your casserole, soufflé dish or roaster on the oven rack, or use the baking tray.
2. Always place the bakeware/soufflé dishes at the centre of the oven on the rack.
3. Select the desired function using the function switch.
4. Set the temperature switch to the desired temperature and select top and bottom heat or top heat only, depending on the recipe.
5. Set the timer to the desired cooking time.



Top/bottom heat with fan

The multi-function oven is the ideal appliance for the baking of all types of cakes and bread.

1. You can use any conventional baking dishes with a diameter of max. 28 cm or the baking tray supplied with the oven.
2. For baking, we recommend using top and bottom heat with fan assistance.
3. For baking dishes, insert the rack at the bottom rail and place the dish on the rack.
4. For the baking of biscuits, apple tarts and other flat pastry dishes, use the baking tray and insert it in the second rail from the bottom.
5. Set the function switch to top and bottom heat with fan and select the desired temperature with the temperature switch.
6. Set the timer to the desired baking time.
7. After the set baking time has lapsed, the oven is automatically switched off and beeps.
8. Check whether your food is fully cooked, using a wooden pin. If there is no dough left on the pin when you retract it, the cake or pie is ready to be taken from the oven.
9. If there is dough on the pin, continue baking at the same temperature for a few more minutes and repeat the pin test.



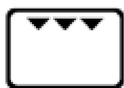
Rotisserie spit

Top heat and rotisserie spit

The rotisserie spit is designed for the grilling of poultry up to approx. 2 kg and roasts up to approx. 1 kg

1. Secure one of the fork clamps with the fork points facing towards the centre to the spit.

2. Slide the spit through the centre of the prepared and seasoned food you wish to roast.
3. Slide the second fork clamp onto the spit, so that the fork points face towards the centre.
4. Push both fork clamps into the food to be grilled so that it is properly secured at the centre of the spit. It is important that the spit is inserted to the centre of the piece to be grilled, so that the food can rotate smoothly and is evenly roasted. Tie the wings and legs of poultry with kitchen twine to the body (use heat-resistant foodgrade twine).
5. First insert the pointed end of the spit into the recess on the right side of the baking compartment.
6. Then engage the other end of the spit into the holder on the left side of the compartment.
7. Ensure that there is a minimum distance of 2 cm between the food and the heating elements, as there is otherwise a risk that the food might catch fire.
8. We recommend regularly applying oil or marinade onto the food to keep it moist with a crispy crust.
9. Select the desired function using the function switch.
10. Set the temperature to 230 °C.
11. Set the timer to the desired grilling time.
12. After the set grilling time has lapsed, the oven is automatically switched off and beeps.



Grilling with top heat

To grill steaks, etc. on the rack:

1. Prepare, season, etc. your food.
2. Place the grease drip/crumbs tray in the oven.
3. Depending on the thickness of your pieces, insert the grilling rack at the centre of upper oven rail.
4. Place the food on the rack. Never cover the rack with aluminium foil.
5. Select the desired function using the function switch.
6. Set the temperature to 230 °C.
7. Set the timer to the desired grilling time.
8. After the set grilling time has lapsed, the oven is automatically switched off and beeps.

BROWNING

Hawaii toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 4 slices cooked ham, 4 slices pineapple, 4 slices Edam cheese

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Place one slice of cooked ham, one slice of pineapple and one slice of cheese on each slice of bread. Place the prepared bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C for about 5 minutes.

Mozzarella toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 1 tomato, several basil leaves, 2 balls of mozzarella, freshly ground black pepper

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Slice the tomatoes and place on the bread slices. Sprinkle several basil leaves on top. Slice the mozzarella and place on the bread slices; season with pepper. Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Pizza toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 2 slices cervelat salami, 1 slice cooked ham, 1 small tomato, 1 TBSP sliced mushrooms, 2 slices Edam cheese, 2 TBSP sour cream, ½ tsp oregano, salt and pepper

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Dice all ingredients except the sour cream and spices, mix with the sour cream and spices and spread mixture on the toasted bread slices. Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Curry toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 100 g cooked chicken (e.g. breast or grilled leftover chicken) or pork roast, 2 TBSP barbecue sauce (curry flavor), 2 slices pineapple, 1 tsp coconut flakes, 4 slices Edam cheese, curry powder

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 230 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side. Dice meat and pineapple, mix with curry sauce and coco-

nut flakes and spread on toasted bread slices. Top each with a slice of cheese. Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 230 °C with top and bottom heat for about 5 minutes. Sprinkle with curry powder before serving.

Noodle casserole
Preparation time: 60 minutes
Ingredients:
250 g macaroni noodles, 400 g pork cutlet, 1 onion, 1 clove garlic, 3 TBSP oil, 1/4 l hot meat broth, 1 TBSP chopped parsley, 4 tomatoes, 1 tsp salt, 250 g zucchini, 1 pinch dried thyme, 100 g grated Swiss cheese
Preparation: Cook noodles following instructions on package until al dente. Heat 2 TBSP oil in a pan on the stove and sauté the diced onions and chopped garlic until clear. Add the thinly sliced meat and brown. Pour in the meat broth and braise for 8 minutes. Slice the zucchini, brown on both sides in the remaining oil, season with salt and thyme. Peel and dice the tomatoes. Use the oil from the pan with the zucchini to grease the casserole form. Put half the noodles in the form and layer the diced tomatoes, zucchini slices and top with the remaining noodles. Sprinkle the cheese over the casserole and place in the oven on the grate at the second level from the bottom; bake at 230 °C with top and bottom heat for about 20 minutes.

GRILLING WITH THE ROTARY SPIT

Crispy grilled chicken
Preparation time: about 70 minutes
Ingredients:
1 chicken (about 1 kg), 1 tsp salt, 1 tsp paprika, 2 TBSP oil Make a marinade from the salt, paprika and oil and brush the marinade on the chicken. Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Tie any parts which stick out, such as wings, etc., with kitchen string. Hang the rotary spit in the appliance. Grill the chicken about 60 minutes at 230 °C with top heat.

Partridge
Preparation time: 45 minutes
Ingredients:
2 partridges (500 g each), 400 g sausage meat, 100 g lean smoked bacon, 1/4 l meat broth, 1/8 l dark beer, 2 TBSP dark sauce thickener
Preparation:
Fill the partridges with the sausage meat and sew up. Tie the wings and legs together with the bacon to the body. Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Tie any parts which stick out, such as wings, etc., with kitchen string. Hang the rotary spit in the appliance. Grill the chicken about 45 minutes at 230 °C with top heat. Mix the pan juices with the sauce thickener in a pot on the oven and bring to a boil. Stir in the beer and remove from heat.

Rolled roast of turkey
Preparation time: about 70 minutes
Ingredients:
700 g rolled turkey roast, 1 tsp salt, 1 crushed garlic clove, 1 tsp vinegar, 1 TBSP oil, 1/4 tsp pepper, 150 g smo-

ked bacon, sliced, 1/8 l dry red wine, 1/4 l hot water, 100 g sour cream
Preparation:
Mix the salt, garlic, vinegar and pepper with the oil and brush on the roast. Wrap the smoked bacon slices around the roast and tie with kitchen string. Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Hang the rotary spit in the appliance. Grill about 60 minutes at 230 °C with top heat. During this time, juices from the roast will collect in the drip pan. When the roast has finished cooking pull out the drip pan and pour the pan juices into a pot. Then reinsert the drip pan. Heat the pan juices on the stove (do not boil), then stir in the wine and sour cream. Remove the string and bacon from the roast, slice and serve with the gravy.

Roast duck

Preparation time: 3 hours
Ingredients for 8 servings:
1 duck (about 1.8 kg), salt, 1 tsp pepper, 1/8 l dark beer, 1/8 l red wine, 1 tsp corn starch, dissolved in a little water
Preparation:
Wash the duck and trim any excess fat. Stuff the duck as desired and sew up. Tie the wings to the body with kitchen string. Mix the salt and pepper with the beer and brush on the duck. If the duck is not stuffed, season inside as well. Pierce the fatty skin several times with a fork. Fasten the duck on the rotary spit and hang in the oven. Grill about 2.5 hours at 230 °C with top heat. When it is finished cooking, switch off the oven but leave the duck in the oven to keep it warm. Remove the pan juices from the drip pan and bring to a boil with the wine. Blend the corn starch with the water and stir in to thicken the gravy. Season to taste. Remove the duck from the spit, carve and serve with the gravy.
TIP: Serve this festive roast with red cabbage with apples and potato dumplings or bread dumplings. If you prefer a lean roast, substitute a young turkey for the duck.

ROASTING AND COOKING

Meat loaf

Preparation time: 75 minutes
Ingredients:
500 g ground beef and pork, 150 g chopped pork liver, 1 day-old roll, 1 onion, 2 cloves garlic, 1 egg, 1 tsp salt, 3 pinches nutmeg, 3 pinches pepper, 150 g lean bacon, thinly sliced, 1 tsp paprika powder, 1 tsp mustard, 1 TBSP fine bread crumbs
Preparation: Soak the roll in water. Peel the onions and garlic and chop very fine. Knead together the squeezed out roll, the onions, ground meat, chopped liver, egg, salt, mustard and spices with the bread crumbs. Form the mass into a long loaf and place in an ovenproof dish and cover with the sliced bacon. Place the dish with the meat loaf on the grate at the second level from the bottom and bake at 180°C with top and bottom heat for about 50 minutes; it may be necessary to reduce the heat to 160 °C after about 30 minutes.

Leg of lamb

Marinating time: 6 hours
Preparation time: 60–80 minutes
Ingredients:
1.5 kg leg of lamb with bones, 3 cloves garlic, 3 onions, 1/4 l hot meat broth, 1/8 l dry white wine, 1 tsp corn starch
For the marinade:
70 g tomato paste, 1 TBSP flour, 1 tsp salt, 2 TBSP lemon juice, 1 tsp dried rosemary, ¼ tsp caraway seed, ¼ tsp pepper
Preparation: Cut a shallow cross shape into the leg of lamb and use a sharp knife to make small incisions for spiking with the peeled and sliced garlic. Combine the tomato paste with the flour, salt, lemon juice, rosemary, caraway seed and pepper. Spread this mixture on the leg of lamb and marinate in the refrigerator for 6 hours. Place the leg of lamb in an ovenproof dish at the bottom level in the oven. Cover the roast with onion rings. Roast about 150-180 minutes at 180°C with top and bottom heat. When the onions are brown, move them to the bottom of the pan and add some meat broth. Gradually pour the remaining meat broth and the wine over the leg of lamb and turn it after about 2/3 of the cooking time. When it has finished cooking, switch off the oven and leave the leg of lamb in the oven for about 10 minutes.
Loosen the pan juices with a little water, thicken with corn starch and season to taste. Leg of lamb is complemented very well by green beans and au gratin potatoes.

Pork steaks

Ingredients:
4 pork steaks (200 g each), 1 tsp salt, a few dashes of Tabasco, 2 tsp paprika, 3 TBSP oil
Preparation: Prepare a marinade from the Tabasco, paprika and oil and marinated the steaks about 2 hours. Place the seasoned steaks on the grate, insert in oven at third level from the bottom and grill the steaks at 230°C with top and bottom heat about 10 minutes on each side. TIP: To save time you can use ready-to-grill steaks.

Lasagna

Preparation time: 90 minutes
Ingredients:
250 g lasagna noodles, 500 g ground beef and port, 2 TBSP oil, 2 onions, ½ tsp oregano, 1 tsp paprika powder, 1 tsp salt, 70 g, tomato paste, 2 TBSP butter, 2 TBSP flour , ½ l milk, ¼ l dry white wine, ½ tsp salt, 2 pinches pepper, 100 g grated Swiss cheese, 50 g grated Parmesan cheese, 3 TBSP sweet cream, butter for the pan
Preparation: Cook the noodles according to the instructions on the package and then place in cold water. Chop the onions and brown in the oil in a pan on the stove. Add the ground meat and fry, stirring occasionally. Add oregano, paprika and 1/2 tsp salt and set the mixture aside. In a pot, prepare a roux from the butter and flour, and then add the milk and wine. Cook 5 minutes, stirring constantly, then season with salt and pepper. Grease a casserole form and cover the bottom with lasagna noodles. In layers, add some the meat mixture and then sauce. Repeat in thin layers; the top layer should be lasagna noodles. Pour the rest of the sauce over the lasagna and top with cheese and cream. Cover the form with aluminum foil and place on the grate at the bottom level of the oven; bake at 200°C with top and

bottom heat for about 45 minutes. After 2/3 of the baking time remove the foil.

Mixed vegetables

Ingredients:

1000 g seasonal mixed vegetables, prepared, 1-2 TBSP mixed herbs, 1 tsp spices for vegetables

Preparation:

Cut larger vegetables into fine strips. Mix the vegetables with the spices and distribute on 10 pieces of aluminum foil. Add butter in flakes, if desired. Take the foil by the corners and twist together to form small packages. Place the wrapped vegetables on the baking sheet and cook in the oven at 180 °C with top and bottom heat for about 30 minutes. The cooking time can vary depending on the type of vegetables. After cooking, sprinkle the vegetables with fresh chopped herbs.

Bacon potatoes

Preparation time: 50 minutes

Ingredients:

4 potatoes (about 500 g), 150 g lean bacon, 1 tsp oil, 1 TBSP chopped parsley

Preparation: Peel the potatoes and slice in thin rounds in the form of a fan. This can be done easily by placing the potato on a tablespoon before cutting. Chop the bacon and distribute between the potato slices. Oil four pieces of aluminum foil and wrap each potato fan in the foil. Place the wrapped potatoes on the baking sheet. Bake at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 40-60 minutes. During the last 10 minutes, open the foil and finish baking the potatoes. Sprinkle the hot potatoes with the chopped parsley and serve in the foil. TIP: You can also fill the potatoes with onion rings and a little garlic. Also, try sprinkling some caraway seed between the slices.

Baked potatoes in foil

Preparation time: 50 minutes

Ingredients:

4 potatoes (500 g), 1 tsp oil

Preparation: Wash the potatoes and clean thoroughly with a vegetable brush. Poke several holes in the potatoes with a fork or cut a cross in the skins. Wrap each potato in a piece of the aluminum foil. Place the wrapped potatoes on the baking sheet. Bake at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 40-60 minutes. After baking, open the foil at the top, lift the skin where it was cut and top the potatoes with dressing, made for example from curd cheese or yogurt, sour cream and herbs. TIP: Baked potatoes are an ideal accompaniment to steaks and perfect for a barbecue or garden party. They can be eaten with salt only, or with herb or garlic butter.

BAKING

Spicy crown cake

Ingredients for a ring mould with a diameter of 26 cm:

5 eggs, 200 g sugar, ½ jar cherry jam, ½ tsp cinnamon, 1 heaped TBSP cocoa, 100 g ground nuts, 350 g flour, 1 envelope baking powder, milk

Preparation: Beat eggs, butter, sugar, jam and cinnamon until foamy. Combine cocoa, nuts, flour and baking powder and stir in. The batter must be thick. Add a little milk if necessary. Fill the batter into a greased ring mould. Place the pan on the grate at the bottom level

in the oven. Bake about 50 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Cheesecake

Ingredients for the crust: 65 g butter, 75 g sugar, 1 egg, 200 g flour, ½ envelope baking powder

Ingredients for the filling: 500 g low-fat curd cheese, 150 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 envelope vanilla pudding powder, 3 eggs, 375 ml milk, 50 g melted butter

Preparation: Make a kneaded dough from the butter, sugar, egg, flour and baking powder. Roll out the dough and cover the bottom and edge of a springform pan (26 cm diameter) greased only on the bottom, pushing the dough up on the edge about 3 cm. Mix the ingredients for the filling and pour onto the dough. CAUTION: Make sure to use a pan which will not leak, since the filling is runny at first. Place the pan on the grate and insert into the oven at the bottom level. Bake about 80–90 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Basic dough for yeast-risen cake

Preparation time: 120 minutes, 25 cm loaf pan

Basic dough:

500 g flour, 75 g sugar, 80 g soft butter, 330 ml lukewarm milk, ½ tsp salt, 1 cake yeast

For spreading on top: 1 egg yolk, 1 TBSP cream

Preparation: Knead the ingredients for the basic dough until the dough forms a ball which pulls away from the bottom of the bowl.

Let the dough rise in a warm place until it doubles in volume. Punch down the dough and knead thoroughly, then put the dough in a greased loaf pan. Mix the egg yolk with the cream and brush over the dough; use a sharp knife to slice the dough lengthways. Let the dough rise again for 30 minutes. Place the loaf pan on the grate at the bottom level in the oven and bake at 180 °C with top and bottom heat for about 45 minutes. You can also prepare yeast dough in a UNOLD® Backmeister breadmaker.

Fruit crumb cake

Ingredients for the crust:

100 g curd cheese, 1 egg, 1 TBSP milk, 60 ml oil, 50 g sugar, 1 pinch salt, 200 g flour, 1 envelope baking powder

Ingredients for the filling:

500 g seasonal fruit, e.g. apples, apricots, cherries

Ingredients for the crumbs:

100 g flour, 50 g sugar, 2 pinches cinnamon, 50 g butter

Preparation: Mix curd cheese, egg, milk, oil, sugar and salt until well blended. Combine flour and baking powder and stir into the cheese mass and knead by hand. Roll out the dough and place on the greased baking sheet. Prepare fruit as necessary (peel, core and cut) and distribute on the dough. Knead flour, sugar, cinnamon and butter (at room temperature) to make the crumbs and spread them on top of the fruit. Insert the baking sheet at the second level from the bottom and bake the cake at 180 °C with top and bottom heat for about 30 minutes.

Braided yeast bread

Ingredients:

Basic dough as above, plus 1 egg

Preparation: Make a basic dough as described above, but with one additional egg. After the dough has been kneaded again, divide into three parts, roll into

long strips and braid to form a loaf. Cover the baking sheet with baking paper, place the braided dough on baking sheet, brush on the egg and let rise again. Bake the braided bread at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 45 minutes.

Chocolate mocha cake

Ingredients for a springform pan with a diameter of 18 cm (single form)
Ingredients for the crust:
3 eggs, 100 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 tsp baking powder, 125 g flour, 25 g (1 TBSP) corn starch
For the crème:
3 TBSP ground coffee, ¼ l boiling water, 200 g sweet cream, 8 TBSP sugar, 3 TBSP corn starch, 350 g soft butter, 100 g grated semi-sweet chocolate, chocolate leaves and flakes
Preparation: Separate the eggs and beat the egg yolk with the sugar and vanilla sugar until very foamy. Beat the egg white until stiff and put on top of the egg mass. Combine the flour with the baking powder and sift with the corn starch over the batter. Fold in carefully. Spoon the batter into the buttered and floured cake pan. Insert the grate at the bottom level in the oven and place the cake pan on the grate. Preheat the oven to 170°C and bake about 35 minutes with top and bottom heat. Allow the base to cool thoroughly (over night if necessary) and slice horizontally into three slices.
Pour boiling water over the coffee, steep and strain. Mix the corn starch with a little water. Bring the coffee to a boil, add the grated chocolate and stir in the corn starch. Whip with a wire whisk until the mass thickens. Remove the pot from the stove, let the coffee crème cool somewhat and fold in the egg yolk. Allow the crème to cool. Beat the butter until foamy and mix in the coffee crème one spoon at a time. Spread 3/4 of the coffee crème on the bottom and middle cake layer. Place one layer on top of the other, spread the remaining crème on the top layer and decorate. Decorate the cake with chocolate leaves and flakes and chill before serving. TIP: If you prefer a sweeter cake, use milk chocolate instead of semi-sweet chocolate. If the mocha butter crème curdles, put the bowl with the crème in warm water and mix with a wire whisk until smooth.

Cream puffs and éclairs

Ingredients for the choux pastry:
1/8 l water, 75 g flour, 1 pinch salt, 25 g butter, 2 eggs, baking paper
Suggestions for fillings:
Filling 1:
1/4 l milk, 1/2 envelope chocolate powder, 1 heaped tsp instant coffee, 2 TBSP sugar, 1 tsp gelatin, 1/8 l whipped cream
Filling 2:
1 jar sour cherries, 1 envelope red cake glaze, 2 TBSP sugar, 1/8 l whipped cream
Preparation:
Bring the water and salt to a boil in a saucepan. Stir in the flour with a cooking spoon. Continue stirring at low heat until a ball of dough forms which no longer sticks to the bottom of the pan. Let cool 5 minutes and put in a high-walled container. Whisk the eggs and mix into the dough ball. This is easiest to do with the multi-blade of an ESGE hand blender. You may not need all of the egg. The choux pastry dough is done when it is very satiny and can easily be pulled from the blender or spoon. Cover the baking sheet with baking paper. Preheat the oven to 230 °C (top and bottom heat) for

about 5 minutes. Fill the dough into a decorating bag. For cream puffs, make rosettes with a diameter of 4 cm. For éclairs, make three strips of 4 cm each, two next to each other and one on top.
Insert the baking sheet at the second level from the bottom and bake the cream puffs or éclairs at 180°C with top and bottom heat for about 15-20 minutes. Cut the cream puffs or éclairs in half while still hot. For the 1st filling: Bring the milk with the instant coffee and sugar to a boil and add the gelatin dissolved in water. After cooling, fold in the whipped cream and fill the éclairs with the crème, then decorate with powdered sugar or chocolate glaze. For the 2nd filling, which is ideal for cream puffs, first drain and save the liquid from the sour cherries. Measure the juice, heat with the sugar and thicken with the cake glaze. Add the cherries to the glaze. After cooling, fill the cream puffs and decorate with whipped cream.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68817

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Corps de chauffe supérieurs 2 x 400 W, corps de chauffe inférieurs 2 x 400 W
Boîtier :	Acier inoxydable
Porte :	Verre résistant à la chaleur
Dimension :	Env., 47,7 x 41,10 x 30,1 cm
Volumen:	Espace de cuisson 22 litres, l/p : env. 29 x 29 cm, hauteur utile d'env. 18 cm
Poids :	Env. 7,5 kg (y compris les accessoires)
Longueur du cordon :	Env. 100 cm, monté à demeure
Équipement :	5 fonctions : maintien de la chaleur, chaleur par le haut et par le bas, circulation de chaleur par le haut et par le bas, tige de broche rotative et grill, espace intérieur anti-adhérant, four avec circulation d'air, tige de broche, pour des moules à pâtisserie jusqu'à 28 cm Ø, réglage en continu de la température, voyant de contrôle du fonctionnement, feuille de cuisson / bac de collecte des graisses , minuterie réglable de 0 – 60 minutes ou fonctionnement en continu
Accessoires :	Notice d'utilisation, 1 tige de broche avec pinces de fixation, 1 feuille de cuisson, 1 grille de cuisson, 1 bac pour recueillir les miettes



Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.

2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de telles surfaces.
9. L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé à l'intérieur. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
10. Prenez garde à ce que la distance à la paroi, à des meubles ou des objets inflammables soit suffisante, comme par exemple dans le cas de rideaux.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
12. Maintenez toujours un espace d'au minimum 2 cm entre la nourriture à cuire se trouvant dans le four et les corps de chauffe supérieurs et inférieurs afin d'éviter que la nourriture ne s'enflamme – risque d'incendie !
13. N'utilisez dans le four que de la vaisselle résistant à la chaleur.
14. N'utiliser que les accessoires recommandés par le constructeur. L'utilisation d'autres accessoires peut constituer une source de dangers et endommager l'appareil.
15. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Ne pas laisser pendre le cordon sur l'arrête du plan de travail. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil et évitez tout pli de celui-ci afin de ne pas l'endommager.
16. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Ne pas toucher les pièces chaudes. Utiliser toujours des gants ou pattes de protection thermiques

17. L’appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Utilisez des gants ou des pattes de protection thermiques Ne jamais recouvrir l’appareil pendant son fonctionnement.
18. S’assurer qu’il y a une ventilation suffisante durant le fonctionnement.
19. L’appareil ne s’éteint pas automatiquement. C’est pourquoi il faut, après utilisation, placer toujours le sélecteur de température sur Min et la minuterie sur 0 et retirer la fiche de la prise.
20. L’appareil ne doit pas être immergé dans de l’eau ou un autre liquide.
21. Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant de les remettre à nouveau en place.
22. Avant de déplacer, nettoyer ou ranger l’appareil, il faut toujours le laisser refroidir. Retirer toujours la fiche de la prise avant de manipuler l‘appareil.
23. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
    - pour des kitchenettes dans des locaux commerciaux, des bureaux ou d’autres lieux de travail
    - pour des exploitations agricoles
    - pour les clients des hôtels, motels ou autres établissements d’hébergement
    - pour les gîtes et chambres d’hôtes privés ou les maisons de vacances.
24. Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d‘alimentation ne sont ni usés, ni abîmés. En cas de détérioration du cordon d’alimentation ou d’autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service à la clientèle.
25. Toute réparation effectuée de manière non adéquate peut exposer l’utilisateur à de considérables dangers et entraîner l’annulation de la garantie.



Prudence :
L’appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

REMARQUES GÉNÉRALES



ATTENTION !
L'appareil, y compris les parois extérieures, devient très chaud durant son fonctionnement. Il convient donc de veiller à maintenir une distance suffisante par rapport à tous les objets inflammables et à une aération suffisante. Utiliser des maniques tant que l'appareil fonctionne ou qu'il est encore chaud.

1. Votre four convient idéalement à la préparation quotidienne d'un grand nombre de plats. Comme les temps de cuisson et les températures peuvent toujours varier, nous vous recommandons de surveiller le processus de cuisson et de contrôler régulièrement le degré de cuisson des aliments.
2. Pour certaines recettes, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil. Pour ces recettes, enclenchez l'appareil 5-10 minutes à l'avance à la température indiquée.
3. Nous recommandons, au cas où les corps de chauffe inférieurs sont utilisés, de placer la feuille contenant les aliments à cuire toujours sur les rainures les plus basses, respectivement toujours sur les rainures les plus hautes dans le cas d'une utilisation des corps de chauffe supérieurs.
4. N'utilisez aucun objet métallique pour nettoyer le boîtier ou la feuille de cuisson. La feuille de cuisson n'est pas conçue pour qu'on y coupe les aliments avec un couteau. Ne jamais couper les pizzas ou les gâteaux sur la feuille de cuisson.
5. L'appareil devient chaud lorsqu'il fonctionne, utilisez donc toujours des gants ou des pattes de protection thermique.
6. Ne rien poser sur la porte en verre. Ne posez donc aucune marmite ou d'autres objets sur la porte ouverte afin d'éviter d'endommager la plaque de verre.
7. Ouvrez toujours prudemment la porte en verre, l'air chaud qui s'échappe pourrait causer des échaudures.
8. Nous recommandons de ne laisser les plats que peu de temps dans le four chaud une fois qu'ils sont cuits, ils pourraient sinon devenir trop secs.
9. Assurez-vous de mettre tous les sélecteurs sur 0 après vous être servi de l'appareil.
10. Débranchez la fiche de la prise quand ne vous servez pas de l'appareil.
11. En cas d'utilisation de la fonction grill, n'utilisez que les corps de chauffe supérieurs ! Il se pourrait sinon que de la graisse tombe sur les corps de chauffe inférieurs alors qu'ils sont chauds, ce qui provoque un fort dégagement de fumée et une odeur désagréable.
12. La graisse en excès et les miettes tombent dans le bac de collecte et peuvent ensuite être facilement jetées.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil et assurez-vous que toutes les pièces aient été livrées et soient en bon état.
2. Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas pour cela de produits de nettoyage agressifs ou de la laine d'acier.

Rincez les pièces à l'eau courante. Séchez bien toutes les pièces.

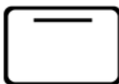
3. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.
4. Les corps de chauffe peuvent être en cas de besoin essuyés avec un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans le boîtier.
5. L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou un autre liquide.
6. Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager. Cette fumée est sans danger. Nous vous recommandons cependant de préchauffer l'appareil avant la première utilisation afin d'éliminer tous résidus.
7. Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, ferme et plane.
8. Prenez garde à ce qu'il y ait une ventilation suffisante et que la distance aux parois ou par rapport à des objets inflammables soit suffisante, comme par exemple dans le cas de rideaux.
9. Assurez-vous que la minuterie soit sur 0.
10. Branchez la fiche dans une prise de courant (220–240 V~ courant alternatif).
11. Réglez le sélecteur de température de l'appareil sur 230 °C en enclenchant les corps de chauffe inférieurs et supérieurs.
12. Allumez l'appareil après avoir réglé la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Avant la première utilisation, nous recommandons de chauffer l'appareil durant 30 minutes à température maximale jusqu'à qu'il ne se dégage plus de fumée.
13. Après écoulement du temps sélectionné, un son est émis et l'appareil s'arrête automatiquement. Si vous deviez préparer un plat dont le temps de cuisson dépasse 60 minutes, vous devez le cas échéant réamorcer plusieurs fois la minuterie.
14. Arrêtez l'appareil en plaçant le sélecteur de température et la minuterie sur 0 et en le laissant complètement se refroidir.
15. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN




Arrêtez l'appareil avant de le nettoyer (sélecteur de fonctions sur AUS/OFF) et retirez la fiche de la prise.
Laissez l'appareil complètement se refroidir.

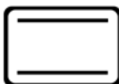
1. L'appareil ne doit pas être nettoyé en l'immergeant dans de l'eau ou un autre liquide.
2. Toutes les pièces amovibles comme la feuille de cuisson, la tige de broche, le grille de cuisson, le bac de collecte des graisses, etc. peuvent être lavées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux. Rincez ces pièces à l'eau courante et laissez-les bien sécher. Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans un lave-vaisselle.
3. S'il subsiste une fois des restes de nourriture brûlée, vous pouvez ramollir ces salissures en plongeant brièvement ces pièces dans de l'eau chaude contenant un produit de nettoyage doux.
4. Les corps de chauffe peuvent en cas de besoin être essuyés avec un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans le boîtier.
5. L'intérieur et l'extérieur du boîtier peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans l'appareil.
6. Les faces intérieures du four sont munies d'un revêtement facile à nettoyer et peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Essuyez tout de suite les projections avec un torchon humide.
7. N'utilisez pas pour cela de produits de nettoyage agressifs ou servant au récurage, ni entre autres de la laine d'acier.



Maintien de la chaleur

Corps de chauffe supérieurs à 50 % de leur puissance pour conserver au chaud les mets qui ont été cuits ou maintenir la vaisselle au chaud.

1. Placez les mets qui doivent rester au chaud dans un récipient couvert, au milieu du four et sur la grille de cuisson.
2. À l‘aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
3. Réglez maintenant la température désirée et enclenchez les corps de chauffe supérieurs et inférieurs ou seulement les corps de chauffe supérieurs, ceci en fonction de la recette
4. À l‘aide du sélecteur de la minuterie, sélectionnez le temps durant lequel le mets doit rester au chaud



Corps de chauffe supérieurs / inférieurs

Vous pouvez préparer d’excellents gratins, rôtis ou d‘autres mets dans le four

1. Utilisez pour cela soit la grille de cuisson sur laquelle vous placez la casserole correspondante, le moule à gratin ou le rôti, soit la feuille de cuisson.
2. Mettez toujours les moules de cuisson / les moules à gratin, etc. sur la grille placée au milieu de l’appareil.
3. À l‘aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
4. Réglez maintenant la température désirée et enclenchez les corps de chauffe supérieurs et inférieurs ou seulement les corps de chauffe supérieurs, ceci en fonction de la recette.
5. À l‘aide du sélecteur de la minuterie, sélectionnez le temps de cuisson.



Corps de chauffe supérieurs / inférieurs avec circulation d‘air

Ce four multifonctionnel convient parfaitement à la cuisson de tous types de gâteaux et de pains.

1. Vous pouvez y insérez des moules de cuisson du commerce d‘un diamètre max. de 28 cm ou la feuille de cuisson fournie à la livraison.
2. Il faut utiliser la fonction de cuisson avec les corps de chauffe inférieurs et supérieurs ainsi qu‘avec la circulation d’air
3. Lors de l’utilisation de moules de cuisson, veuillez placer la grille de cuisson dans les rainures les plus basses et placez le moule de cuisson sur la grille de cuisson.
4. Pour le cuisson de pâtisseries ou de petits gâteaux, placez la feuille de cuisson sur les deuxièmes rainures depuis le bas.
5. Placez le sélecteur de fonctions pour faire fonctionner les corps de chauffe supérieurs et inférieurs avec la circulation d‘air ; réglez le sélecteur de température sur la température désirée.
6. Sélectionnez le temps de cuisson à l‘aide du sélecteur de la minuterie et débutez la cuisson.

7. Après que le temps de cuisson préréglé soit écoulé, l’appareil s‘arrête automatiquement et émet un signal acoustique.
8. Contrôlez le degré de cuisson au moyen d’une baguette en bois. S‘il n’y a plus de pâte qui reste collée sur la baguette, le gâteau est cuit et peut être retiré du four.
9. Si de la pâte a pu adhérer à la baguette, laissez le gâteau cuire encore quelques minutes en maintenant les mêmes réglages, puis faites ensuite un nouveau de contrôle du degré de cuisson.



Tige de broche

Mise marche des corps de chauffe supérieurs et de la tige de broche

La tige de broche convient en particulier à la grillade de volailles d’un poids max. d’env. 2 kg ou d’un rôti à la broche d‘un poids max. d‘env. 1 kg

1. Fixez les pinces de fixation sur la tige de broche de telle manière que les pointes soient orientées vers le centre.
2. Insérez ensuite la tige de broche si possible au centre du mets à griller préparé et condimenté.
3. Placez la deuxième pince de fixation sur la tige de broche avec les pointes orientées vers le centre.
4. Faites coulisser les deux pinces contre le mets à griller de telle manière que celui-ci se trouve au centre de la tige de broche. Il est important que la tige de broche se trouve si possible exactement au centre du mets à griller, afin que celui-ci tourne et brunisse de manière homogène. Fixer éventuellement les parties dépassant du corps de la pièce de volaille avec du fil de boucher (adapté aux aliments et résistant à la chaleur.
5. Placez maintenant tout d‘abord l‘extrémité pointue de la tige de broche dans l’évidement correspondant à droite de l‘espace de cuisson.
6. L’autre extrémité de la tige de broche s’accroche au support placé sur le côté gauche.
7. Prenez garde à ce qu’il subsiste un espace d’au moins 2 cm entre le mets à griller et les corps de chauffe, sinon le mets à griller pourrait s’enflammer.
8. Nous recommandons d‘enduire régulièrement le mets à griller avec de l‘huile ou une marinade durant la cuisson afin qu‘il ne se dessèche pas et qu‘il se forme une croûte croustillante.
9. À l‘aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
10. Réglez maintenant la température sur 230 °C.
11. Sélectionnez le temps de cuisson à l‘aide du sélecteur de la minuterie.
12. Après que le temps de cuisson préréglé se soit écoulé, l’appareil s‘arrête automatiquement et émet un signal acoustique.



Grillade avec les corps de chauffe supérieurs

Pour une grillade classique sur une grille, par exemple pour les steaks

1. Préparez le plat à cuire.
2. Remettre le bac de collecte des miettes / des graisses dans l'appareil.
3. Placer la grille de cuisson dans les rainures centrales ou supérieures de l'appareil, ceci dépend de l'épaisseur du mets à griller.
4. Placez bien le mets à griller sur la grille. Ne recouvrez jamais la grille avec une feuille d'aluminium.
5. À l'aide du sélecteur de fonctions, sélectionnez la fonction souhaitée.
6. Réglez maintenant la température sur 230 °C.
7. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de la minuterie.
8. Après que le temps de cuisson préréglé se soit écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique.

RECETTES

GRATINER

Toast Hawaï

Ingrédients :

4 tranches de pain, 4 tranches de jambon de Paris, 4 tranches d'ananas, 4 tranches d'Edam

Préparation :

placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée faire griller également brièvement la seconde face. Placer sur chaque toast une tranche de jambon de Paris, une tranche d'ananas et enfin une tranche de fromage. Déposer les pains garnis sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 230 °C.

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients :

250 g de coquillettes, 400 g d'escalopes de porc, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 c. à soupe d'huile, 1/4 l de bouillon de viande chaud, 1 c. à soupe de persil haché, 4 tomates, 1 c. à café de sel, 250 g de courgette, 1 pincée de thym séché, 100 g d'emmental râpé, 1 c. à soupe de persil haché

Préparation :

Faire cuire les pâtes al dente conformément aux consignes sur l'emballage. Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire rissoler l'oignon émincé et l'ail haché. Ajouter la viande émincée finement à l'oignon et faire rissoler. Ajouter le bouillon de viande et laisser mijoter le tout 8 minutes. Découper les courgettes en rondelles, les faire légèrement dorer sur les deux faces dans le reste d'huile, saler et parsemer de thym. Peler les tomates et les couper en dés.

Graisser le moule avec l'huile de cuisson des courgettes. Incorporer la moitié des pâtes et placer en couches successives les dés de tomates, les rondelles de courgette et pour finir, les pâtes restantes. Parsemer le fromage sur le plat et faire gratiner dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, env. 20 minutes à 230 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

GRILLER AVEC LA RÔTISSOIRE

Poulet grillé croquant

Temps de préparation : env. 70 minutes

Ingrédients :

1 poulet d‘env. 1 kg, 1 c. à café de sel, 1 c. à café de piment, 2 c. à soupe d‘huile

Préparer une marinade avec le sel, le piment et l‘huile et en napper le poulet. Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine. Placer la rôtissoire dans l‘appareil. Faire griller env. 60 minutes à 230 °C avec les résistances supérieure.

Perdreau

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

2 perdreaux de 500 g, 400 g de chair à saucisses, 100 g de lard maigre fumé, 1/4 l de bouillon de viande, 1/8 l de bière brune, 2 c. à soupe de liant pour sauce brune

Préparation :

farcir les perdreaux avec la chair à saucisses et recoudre. Rassembler les ailes et les pattes contre le corps avec les tranches de lard. Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine. Placer la rôtissoire dans l‘appareil. Faire griller env. 45 minutes à 230 °C avec les résistances supérieure. Mélanger le jus de cuisson dans une casserole avec le liant pour sauce et laisser cuire un court instant. Pour finir, ajouter la bière et retirer de la plaque.

CUIRE ET RÔTIR

Pain de viande

Temps de préparation : 75 minutes

Ingrédients :

500 g de viande hachée mélangée, 150 g. de foie de porc haché, 1 petit pain rassis, 1 oignon, 2 gousses d‘ail, 1 œuf, 1 c. à café de sel, 3 pincées de noix de muscade, 3 pincées de poivre, 150 g de lard maigre coupée finement, 1 c. à café de piment en poudre, 1 c. à café de moutarde, 1 c. à soupe de chapelure

Préparation :

Faire tremper le petit pain dans l‘eau. Peler et hacher finement l‘ail et l‘oignon. Malaxer ensemble le pain écrasé, l‘oignon et l‘ail, la viande hachée, le foie haché, l‘oeuf, le sel, la moutarde et les épices avec la chapelure. Former un long pain avec la pâte et la placer dans un plat à gratin puis couvrir de tranches de lard. Placer le pain de viande sur la grille, sur le deuxième gradin en partant du bas, et faire rôtir env. 50 minutes à 180 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Au bout de 30 minutes, descendre éventuellement la température à 160 °C.

Steaks de porc

Ingrédients :

4 escalopes de porc de 200 g chacune, 1 c. à café de sel, quelques gouttes de Tabasco, 2 c. à café de piment, 3 c. à soupe d‘huile

Préparation :

Préparer une marinade avec le sel, le Tabasco, le piment et l‘huile. Faire mariner les escalopes env. 2 heures. Placer les escalopes assaisonnées sur la grille. Glisser la grille sur le troisième gradin du four et faire griller les steaks env. 10 minutes sur chaque face à 230 °C avec les résistances supérieure et inférieure. ASTUCE :

Pour aller plus vite, achetez des grillades déjà assaisonnées chez votre boucher.

Couronne d'épices

Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre :

5 œufs, 200 g de sucre, ½ verre de confiture de cerises, ½ c. à café de cannelle, 1 c. à soupe bombée de cacao, 100 g de noix en poudre, 350 g de farine, 1 paquet de levure chimique, éventuellement un peu de lait.

Préparation :

Fouetter vigoureusement les œufs, le beurre, le sucre, la confiture et la cannelle. Ajouter et mélanger le cacao, les noix, la farine et la levure chimique. La pâte doit être épaisse et fluide. En cas de besoin, ajouter un peu de lait. Verser la pâte dans un moule à Charlotte graissé. Poser le plat sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four. Laisser cuire env. 50 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau au fromage

Ingrédients pour le fond :

65 g de beurre, 75 g de sucre, 1 œuf, 200 g de farine, ½ paquet de levure chimique

Ingrédients pour la garniture :

500 g de fromage blanc maigre, 150 g de sucre, 1 sucre vanilliné, 1 paquet de préparation pour flan à la vanille, 3 œufs, 375 ml de lait, 50 g de beurre fondu

Préparation :

Réaliser une pâte avec le beure, le sucre, l'œuf, la farine et la levure. Étaler la pâte et garnir le fond et les bords d'un moule à manqué graissé dans le fond (Ø 26 cm). Replier et presser la pâte au bord à env. 3 cm de haut. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture et verser sur la pâte. ATTENTION : veiller à utiliser un moule parfaitement étanche car la garniture est encore très liquide au départ. Poser le moule sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four. Laisser cuire env. 80-90 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau marbré

Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre :

250 g de beurre, 250 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 5 œufs, 450 g de farine, 1 paquet de levure chimique, 2 c. à soupe de cacao en poudre, 1 c. à soupe de lait

Préparation :

Fouetter vigoureusement le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger la farine avec la levure. Verser sur l'appareil à base d'œufs et mélanger.

Garnir le moule beurré et fariné de la moitié de la pâte. Mélanger la poudre de cacao et le lait dans le reste de pâte. Verser la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule à gâteau et tirer la pâte foncée sous la pâte claire en formant des spirales avec une fourchette. Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule.

Faire cuire env. 50 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68817

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Bovenwarmte 2 x 400 W, onderwarmte 2 x 400 W
Behuizing:	Edelstaal
Deur:	Hittebestendig glas
Grootte:	Ca. 47,7 x 41,10 x 30,1 cm
Inhoud:	Bakruimte 22 liter, b/d: ca. 29 x 29 cm, nuttige hoogte ca. 18 cm
Gewicht:	Ca. 7,5 kg (incl. toebehoren)
Snoerlengte:	Ca. 100 cm, vast gemonteerd
Uitrusting	5 functies: warmhouden, boven-/onderwarmte, boven-/onderwarmte met circulatielucht, draaispit en grillen, binnenruimte met antiaanbaklaag, bakoven met circulatielucht, draaispit, geschikt voor bakvormen tot 28 cm Ø, traploze temperatuurinstelling, controlelampje, bakplaat / vetopvangbak, tijdschakelaar 0–60 minuten of continubedrijf mogelijk
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 1 draaispit met vleeshouders, 1 bakplaat, 1 rooster, 1 kruimelplaat

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat

of permanent onder toezicht staan.

3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Het apparaat niet op of in de nabijheid van hete oppervlakken gebruiken.
9. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het gebruik in binnenruimten. Plaats het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
10. Houd voldoende afstand t.o.v. muren, meubelen en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
11. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer dit in werking is.
12. Houd altijd een afstand van min. 2 cm tussen de voedingswaren in de oven en de bovenste resp. onderste verwarmingsstaven om te voorkomen dat de voedingswaren in brand raken – brandgevaar!
13. Gebruik voor het bakken en garen in de bakoven alleen hiervoor geschikt serviesgoed.
14. Gebruik alleen het door de fabricant aanbevolen toebehoren. Het gebruik van ander toebehoren kan gevaren veroorzaken en tot beschadiging van het apparaat leiden.
15. Niet aan het snoer trekken. Het snoer mag niet over de rand van het arbeidsoppervlak heen hangen. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer.
16. Zorg ervoor dat het snoer niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt. Hete onderdelen niet aanraken. Gebruik steeds pannelappen.
17. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Gebruik

pannelappen. Het apparaat tijdens het bedrijf nooit afdekken.

18. Zorg tijdens het bedrijf voor een goede ventilatie van de ruimte.
19. Het apparaat schakelt niet automatisch uit. Zet daarom na het gebruik steeds de temperatuurkeuzeknop op MIn en de tijdschakelaar op O en trek de stekker uit de contactdoos.
20. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
21. Alle componenten moeten volledig gedroogd zijn, voordat ze weer in elkaar kunnen worden gezet.
22. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u dit beweegt, reinigt en opbergt. Voordat er handelingen met het apparaat worden uitgevoerd, steeds de stekker uit het stopcontact trekken.
23. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
24. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van de voedingskabel of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
25. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



LET OP!
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenzijden. Houd daarom voldoende afstand t.o.v. alle brandbare voorwerpen en zorg voor voldoende ventilatie.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

ALGEMENE AANWIJZINGEN



Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenkant. Zorg daarom voor voldoende afstand tot alle brandbare voorwerpen en voor voldoende ventilatie.
Maak steeds gebruik van pannenlappen, zolang het apparaat in werking is resp. zolang het nog heet is.

1. Uw oven is ideaal voor het dagelijkse bereiden van een veelvuldigheid aan spijzen. Omdat kooktijden en temperaturen altijd iets kunnen variëren, raden wij aan om het kookproces te bewaken en de gaartoestand van de spijzen regelmatig te controleren.
2. Bij sommige recepten raden wij aan het apparaat voor te verwarmen. Schakel het apparaat bij deze recepten ca. 5–10 minuten van tevoren in met de aangegeven temperatuur.
3. Wij raden aan om bij gebruik van onderwarmte steeds de te garen spijzen op de onderste inschuiflijsten in te schuiven resp. bij gebruik van bovenwarmte op de bovenste lijsten.
4. Gebruik geen metalen voorwerpen om de behuizing of de plaat te reinigen. De plaat is niet snijvast. Snijd gebak of pizza nooit op de bakplaat.
5. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom steeds pannelappen.
6. De glazen deur is niet bedoeld als bergplaats. Plaats daarom geen pannen of andere voorwerpen op de geopende deur om beschadigingen van het glas te voorkomen.
7. Open de glazen deur steeds voorzichtig, ontsnappende hete lucht zou verbrandingen kunnen veroorzaken.
8. Wij aanbevelen om gegaarde spijzen alleen korte tijd in de oven warm te houden omdat deze anders droog zouden kunnen worden.
9. Zet na het gebruik alle knoppen beslist op 0.
10. Als u het apparaat niet gebruikt, trek altijd de stekker uit het stopcontact.
11. Als u de grillfunctie gebruikt, gebruik dan alleen bovenwarmte! Anders zou vet op de onderste verwarmingsstaven kunnen druipen. Dit leidt tot een sterke rookontwikkeling en heeft een onaangename geur.
12. Overtollig vet en kruimels worden in de uitneembare opvanglade opgevangen en kunnen later gemakkelijk worden verwijderd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat en overtuigt u zich er van dat alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn.
2. Reinig de afneembare onderdelen in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik hiervoor geen bijtende poetsmiddelen of staalwol. Spoel de onderdelen met schoon water af. Droog alle onderdelen goed af.
3. Veeg de behuizing met een vochtige doek af.
4. De verwarmingsstaven kunt u, indien nodig, met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let er op dat geen water de behuizing binnendringen kan.
5. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
6. Bij het eerste gebruik kan er wat rook ontstaan. Dat is niet onrustwekkend. Wij raden u echter aan om het apparaat vóór het

eerste gebruik voor te verwarmen om eventuele residuen te verwijderen.

7. Plaats het apparaat op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
8. Let op voldoende ventilatie en houd voldoende afstand t.o.v. muren en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
9. Overtuigt u zich ervan dat de tijdschakelaar zich in de stand 0 bevindt.
10. Steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~wisselstroom).
11. Stel het apparaat met de temperatuurkeuzeknop in op 230 °C en boven- en onderwarmte.
12. Schakel het apparaat in door de tijdschakelaar op de gewenste gaartijd in te stellen. Wij raden aan om vóór het eerste gebruik het apparaat 30 minuten op de hoogste temperatuur te verwarmen tot er geen rook meer ontsnapt.
13. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Als de bereiding van het gerecht langer dan 60 minuten duurt, dient u dus de tijdschakelaar eventueel meermaals in te stellen.
14. Schakel het apparaat uit door de temperatuurkeuzeknop en de tijdschakelaar op 0 te zetten en laat het apparaat volledig afkoelen.
15. Nu is uw apparaat klaar voor gebruik.



LET OP!
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenzijden

REINIGING EN ONDERHOUD



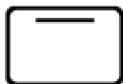
Schakel het apparaat voor het reinigen uit (functiekeuzeknop op AUS/OFF) en trek de stekker uit het stopcontact.



Laat het apparaat volledig afkoelen.

1. Het apparaat mag om dit te reinigen nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Alle uitnembare componenten zoals bakplaat, grillspit, rooster, vetopvangbak enz. kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gespoeld. Spoel de onderdelen daarna met schoon water af en droog deze goed af. U kunt de onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
3. Als er etensresten zijn aangebrand, kunt u de betreffende onderdelen kort in heet water met een mild afwasmiddel laten inweken om alle resten te verwijderen.
4. De verwarmingsstaven kunt u, indien nodig, met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let er op dat er geen water de behuizing binnendringt.
5. De behuizing kunt u van binnen en buiten met een vochtige doek afvegen. Let er op dat geen water het apparaat binnendringen kan.
6. De binnenzijden van de bakoven zijn voorzien van een eenvoudig schoon te maken oppervlak en kunnen met een vochtige doek worden gereinigd. Verwijder spetters onmiddellijk met een vochtige doek.
7. Gebruik geen scherpe of schurende poetsmiddelen, staalwol o.i.d..

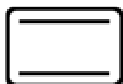
FUNCTIES



Warmhouden

Bovenwarmte met 50% vermogen om gegaarde spijzen warm te houden of om serviesgoed warm te maken.

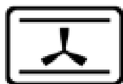
1. Plaats de warm te houden spijzen in een afgedekte schotel op de rooster in het midden van de oven.
2. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
3. Stel nu de gewenste temperatuur in alsmede, afhankelijk van het recept, boven- en onderwarmte of alleen bovenwarmte.
4. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste warmhoudtijd in.



Boven-/onderwarmte

In de oven kunt u uitstekend ovenschotels, braadvlees en andere gerechten bereiden. Diverse receptideeën vindt u in het receptgedeelte van deze gebruiksaanwijzing.

1. Hiervoor gebruikt u of de rooster, waarop u de passende kasserol, schotel of braadslede zet, of de bakplaat.
2. Plaats bakvormen/schotels enz. altijd op de rooster in het midden van het apparaat.
3. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
4. Stel nu de gewenste temperatuur in alsmede, afhankelijk van het recept, boven- en onderwarmte of alleen bovenwarmte.
5. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste gaartijd in.



Boven-/onderwarmte met circulatielucht

De multifunctionele oven is uitstekend geschikt voor het bakken van alle soorten van gebak en brood.

1. U kunt passende, in de handel gebruikelijke bakvormen tot max. 28 cm diameter of de meegeleverde bakplaat gebruiken.
2. Gebruik om te bakken boven- en onderwarmte met circulatielucht.
3. Als u bakvormen gebruikt, schuif de rooster in de onderste inschuiflijst en zet de bakvorm op de rooster.
4. Om plat gebak of koekjes te bakken, gebruik de bakplaat op de tweede inschuiflijst van beneden.
5. Stel de functiekeuzeknop op boven- en onderwarmte met circulatielucht in en de temperatuurkeuzeknop op de gewenste temperatuur.
6. Schakel met de tijdvoorkeuze de gewenste baktijd in.
7. Na afloop van de ingestelde baktijd schakelt het apparaat automatisch uit en er weerklinkt een signaaltoon.
8. Controleer met een houten prikker of het gebak gaar is door er in te prikken. Als de prikker schoon is, is het gebak klaar en kan uit de oven worden genomen.
9. Als er nog deeg aan de prikker vastplakt, laat het gebak met dezelfde instellingen als tevoren nog enige minuten bakken en herhaal dan de gaarproef.



Draaispit

Bovenwarmte en draaispit

De draaispit is vooral geschikt voor het grillen van gevogelte tot ca. 2 kg of van rolladen tot ca. 1 kg. Diverse receptideeën vindt u in het receptgedeelte van deze gebruiksaanwijzing.

1. Bevestig één van de vleeshouders zo op de grillspit dat de punten naar het midden wijzen.
2. Schuif dan de spit zo mogelijk in het midden door het voorbereide en gekruide te grillen product.
3. Zet de tweede vleeshouder zo op de spit dat de punten naar het midden wijzen.
4. Schuif beide houders op het te grillen product zo dat dit in het midden van de spit bevestigd is. Het is belangrijk dat de spit zo mogelijk exact in het midden van het te grillen product steekt opdat dit gelijkmatig gedraaid en gebruind wordt. Uitstekende delen bij gevogelte evt. met keukengaren (levensmiddelecht en hittebestendig) vastbinden.
5. Zet nu de spit eerst met de spitse zijde in de overeenkomstige uitsparing aan de rechterzijde in de bakruimte in.
6. Hang het andere uiteinde van de grillspit in de houder op de linkerzijde in.
7. Let er op dat er een afstand van minstens 2 cm is tussen het te grillen product en de verwarmingselementen omdat het te grillen product anders in brand kan raken.
8. Wij raden aan om het te grillen product tijdens het garen regelmatig met olie of een marinade in te strijken zo dat dit niet droog wordt en een knapperige korst krijgt.
9. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
10. Stel nu een temperatuur van 230°C in.
11. Schakel met de tijdschakelaar de gewenste grilltijd in.
12. Na afloop van de ingestelde grilltijd schakelt het apparaat automatisch uit en er weerklinkt een signaaltoon.



Grillen met bovenwarmte

Voor het klassieke grillen op de rooster, bijv. van steaks

1. Bereid het te grillen product voor.
2. Schuif de kruimel/vetopvanglade onder in het apparaat.
3. Schuif de rooster, afhankelijk van de dikte van het te grillen product, op de middelste inschuiflijst of op de bovenste inschuiflijst in het apparaat.
4. Leg het te grillen product op de rooster. Dek de rooster nooit met aluminiumfolie af.
5. Stel met de functiekeuzeknop de gewenste functie in.
6. Stel nu een temperatuur van 230 °C in.
7. Schakel met de tijdschakelaar de gewenste grilltijd in.
8. Na afloop van de ingestelde grilltijd schakelt het apparaat automatisch uit en er weerklinkt een signaaltoon.

GRATINEREN

Pizza-toast

Ingrediënten:

4 sneetjes wit- of toastbrood, 2 plakjes cervelaatworst, 1 plakje gekookte ham, 1 kleine tomaat, 1 el champignonschijfjes, 2 plakjes Edammer kaas, 2 el zure room, ½ tl oregano, zout en peper

Toebereiding:

De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 230°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten. Alle ingrediënten, behalve de room en de kruiden, in kleine blokjes snijden, met de room en de kruiden mengen en op de getoaste sneetjes brood verdelen. De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 230°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.

Hawaii-toast

Ingrediënten:

4 sneetjes wit- of toastbrood, 4 plakken gekookte ham, 4 schijven ananas, 4 plakken Edammer kaas

Toebereiding:

De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 230 °C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten. Op elke toast een plak ham, een schijf ananas en tot slot een plak kaas leggen. De sneetjes toast vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen af in de oven schuiven en op 230°C ca. 5 minuten gratineren.

GRILLEN MET DE DRAAISPIT

Knapperig gegrillde kip

Bereidingstijd: ca. 70 minuten

Ingrediënten:

1 kip ca. 1 kg, 1 tl zout, 1 tl paprika, 2 el olie

Van het zout, de paprika en de olie een marinade maken en de kip hiermee bestrijken.

De ingesmeerde kip op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen. De uitstekende delen zoals bijv. de vleugels met keukengaren vastbinden. De draaispit in het apparaat hangen. Bij 230°C boven- en onderwarmte ca. 60 minuten grillen.

Patrijzen

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten:

2 patrijzen à 500 g, 400 g braadworstmassa, 100 g doorregen gerookt spek, 1/4 l vleesbouillon, 1/8 l donker bier, 2 el donkere sausbinder

Toebereiding:

De patrijzen met braadworstmassa vullen en dichtnaaien. De vleugels en de poten met de schijven spek aan het lichaam vastbinden. De ingesmeerde patrijzen op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen. De uitste-

kende delen zoals bijv. de vleugels met keukengaren vastbinden. De draaispit in het apparaat hangen. Bij 230°C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten grillen. Het vleesfond in een pannetje op de kookplaat met de sausbinder verroeren en even laten koken. Tot slot het bier erdoor roeren en niet meer laten koken.

BRADEN EN GAREN

Gebraden gehakt
Bereidingstijd: 75 minuten
Ingrediënten:
500 g gemengd gehakt, 150 g gehakte varkenslever, 1 droog broodje, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 ei, 1 tl zout, 3 snufjes nootmuskaat, 3 snufjes peper, 150 g dun gesneden doorregen spek, 1 tl paprikapoeder, 1 tl mosterd, 1 el paneermeel
Toebereiding:
Het broodje in water weken. De ui en de teentjes knoflook schillen en fijn hakken. Het uitgedrukte broodje, de ui, het gehakt, de gehakte lever, het ei, zout, mosterd, de kruiden en het paneermeel door elkaar kneden. Van dit deeg een langwerpig brood vormen, in een ovenschaal plaatsen en de schijven spek erop leggen. Het gehakt op het rooster zetten, op de tweede rail van onderen af in de oven schuiven en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten braden, evt. na 30 minuten naar 160°C omlaag schakelen.

Varkenssteaks
Ingrediënten:
4 varkenssteaks van elk 200 g, 1 tl zout, enkele scheutjes tabasco, 2 tl paprika, 3 el olie
Toebereiding:
Van het zout, de tabasco, paprika en de olie een marinade bereiden en de steaks daarin ca. 2 uur marineren. De gekruide steaks op het rooster leggen, op de derde rail in de oven schuiven en de steaks op 230°C boven- en onderwarmte aan elke kant ca. 10 minuten grillen. TIP: Als het snel moet gaan, neemt u kant-en-klaar gekruide steaks van de slager.

BAKKEN

Kaneelkrans
Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
5 eieren, 200 g suiker, ½ glasa kersenjam, ½ tl kaneel, 1 volle el cacao, 100 g gemalen noten, 350 g bloem , 1 pakje bakpoeder, evt. een beetje melk
Toebereiding:
De eieren, boter, jam en kaneel tot schuim verroeren. De cacao, noten, bloem en het bakpoeder vermengen en door de schuimige massa roeren. Het deeg moet dikvloeibaar zijn. Zonodig een beetje melk toevoegen. Het deeg in een ingevette kransvorm doen. Deze vorm op het rooster zetten en op de onderste rail in de oven schuiven. Op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten bakken.

Cake
Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
250 g boter, 250 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 5 eieren, 450 g bloem, 1 pakje bakpoeder, 2 el cacaopoeder, 1 el melk
Toebereiding:
De bloem met de suiker, vanillesuiker en de eieren tot schuim verroeren. De bloem met het bakpoeder mengen en door de eimassa roeren. De helft van het deeg in de met boter bestreken en met bloem bestoven kransvorm doen. De cacaopoeder en de melk onder het resterende

deeg roeren. Het donkergekleurde deeg op het lichtgekleurde deeg in de bakvorm doen en het donkergekleurde deeg met behulp van een vork spiraalvormig door het lichtgekleurde deeg verdelen. Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten. Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde oven ca. 50 minuten bakken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68817

DATI TECNICI



Potenza:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Riscaldamento superiore 2 x 400 W, riscaldamento inferiore 2 x 400 W
Corpo:	Acciaio inox
Sportello:	Vetro resistente alle alte temperature
Ingombro:	47,7 x 41,10 x 30,1 cm ca.
Volume:	Vano di cottura 22 litri, L/P: ca. 29 x 29 cm, altezza utilizzabile circa 18 cm
Peso:	7,5 kg ca. (accessori compresi)
Lunghezza cavo:	100 cm ca., fisso
Dotazione:	5 funzioni: mantenimento della temperatura, riscaldamento superiore e inferiore, riscaldamento superiore e inferiore con aria ventilata, spiedo girarrosto e grill, vano antiaderente, forno con aria ventilata, spiedo girarrosto, ideale per stampi fino a 28 cm Ø, impostazione della temperatura a regolazione continua , spia di controllo, teglia di cottura/cassetto raccogli grasso, timer 0–60 minuti o funzionamento prolungato
Accessori:	Istruzioni d'uso, 1 spiedo girarrosto con mollette, 1 teglia di cottura, 1 griglia, 1 teglia raccogli briciole

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei

bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.

3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l‘apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
6. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. L’apparecchio non deve essere utilizzato nelle vicinanze di superfici calde.
9. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all’uso interno. Posizionare l‘apparecchio su una superficie stabile, piana e asciutta.
10. Tenersi a debita distanza dalle pareti, dai mobili e dagli oggetti infiammabili, per esempio dalle tende.
11. Non lasciare incustodito l‘apparecchio durante il funzionamento.
12. Tenere una distanza di almeno 2 cm tra gli alimenti da cuocere e le serpentine superiori e inferiori del forno, onde evitare che gli alimenti brucino – Pericolo di bruciatura!
13. Per cuocere in forno, utilizzare solo le stoviglie adatte.
14. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore. L’utilizzo di altri accessori può danneggiare l’apparecchio e comportare pericoli.
15. Non tirare il cavo di alimentazione. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro. Non avvolgere il cavo attorno all’elettrodomestico ed evitare di piegarlo.
16. Accertarsi che il cavo non entri in contatto con gli elementi caldi dell’apparecchio. Non toccare le parti calde. Usare sempre le presine.

17. Durante l'utilizzo l'apparecchio si riscalda molto. In questi casi si consiglia di utilizzare le presine per pentole. Durante il funzionamento, non coprire per nessun motivo l'apparecchio.
18. Durante il funzionamento accertarsi che l'ambiente sia ben aerato.
19. L'apparecchio si spegne automaticamente. Per questo motivo, dopo l'utilizzo portare il timer sullo 0 e il termostato sullo Min ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
20. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
21. Tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di essere riassemblate.
22. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo e riporlo. Prima di maneggiare l'apparecchio estrarre sempre la spina.
23. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
24. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti.
25. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo, anche all'esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione sufficiente.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

ISTRUZIONI GENERALI



L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo, anche all'esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione sufficiente.
Utilizzi presine fino a che l'apparecchio è in uso e fino a quando è caldo.

1. Il forno è ideale per la preparazione quotidiana di diversi tipi di alimenti. I tempi di cottura e le temperature possono variare, ragion per cui consigliamo di controllare la cottura e lo stato di cottura degli alimenti a intervalli regolari.
2. Per alcune ricette consigliamo di preriscaldare l'apparecchio. In queste ricette accendere anticipatamente l'apparecchio per circa 5–10 minuti alla temperatura indicata.
3. In caso di riscaldamento inferiore, consigliamo di posizionare gli alimenti da cuocere nelle guide in basso, in caso di riscaldamento superiore si utilizzino le guide in alto.
4. Non utilizzare oggetti metallici per pulire l'apparecchio o la teglia. La teglia non è resistente ai graffi. Non tagliare per nessun motivo i dolci o la pizza nella teglia.
5. L'apparecchio si scalda durante la cottura. Si raccomanda quindi di usare sempre delle presine.
6. Lo sportello di vetro non è un ripiano. Per questo motivo sullo sportello aperto non vanno appoggiate né pentole né altri oggetti, onde evitare danneggiamenti al vetro.
7. Aprire lo sportello di vetro con estrema cura, poiché l'aria calda sprigionata dal forno può provocare bruciature.
8. Consigliamo di tenere gli alimenti già cotti nel forno caldo solo per breve tempo, poiché altrimenti potrebbero asciugarsi troppo.
9. Accertarsi che dopo l'utilizzo tutti gli interruttori siano posizionati sullo 0.
10. In caso di mancato utilizzo si consiglia di estrarre la spina dalla presa di corrente.
11. In caso di utilizzo della funzione grill, utilizzare solo il riscaldamento superiore! Altrimenti il grasso potrebbe colare sulle serpentine inferiori, sprigionando un forte e sgradevole odore.
12. Il grasso superfluo e le briciole vengono raccolti nel cassetto di raccolta estraibile e possono essere smaltiti comodamente in un secondo momento.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il materiale dell'imballaggio e accertarsi che il contenuto della confezione sia completo e intatto.
2. Lavare le parti amovibili in acqua calda con un detersivo delicato. Non usare prodotti aggressivi né la paglietta d'acciaio. Sciacquare con acqua chiara. Asciugare bene tutte le parti.
3. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
4. In caso di necessità, pulire le serpentine con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
5. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
6. Al primo utilizzo l'apparecchio può sprigionare degli odori. Questi odori non sono pericolosi. Consigliamo tuttavia di preriscaldare l'apparecchio prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.
7. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente alle temperature elevate.
8. Accertarsi che l'ambiente sia sufficientemente areato e tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio dalle tende.
9. Accertarsi che il timer sia in posizione 0.
10. Inserire la spina nella presa di corrente (220–240 V~ di corrente alternata).
11. Accendere l'apparecchio, portare il termostato a 230 °C e attivare il riscaldamento superiore e inferiore.

12. Accendere l’apparecchio posizionando il timer sul tempo desiderato. Consigliamo di riscaldare l’apparecchio per 30 minuti prima del primo utilizzo alla massima temperatura, finché non venga più sprigionato alcun odore.
13. Allo scadere del tempo di cottura impostato, l‘apparecchio emette un suono e si spegne automaticamente. Se si intende preparare un alimento la cui cottura richieda più di 60 minuti, è necessario impostare più volte il timer.
14. Spegnere l’apparecchio portando il termostato e il timer sullo 0 e lasciar raffreddare completamente l’apparecchio.
15. A questo punto l’apparecchio è pronto per l’uso.

UTILIZZO

1. Preparare gli alimenti a piacimento.
2. Verificare che il cassetto raccogli briciole e grasso sia inserito nell’apparecchio.
3. Selezionare la temperatura desiderata mediante il termostato.
4. Selezionare la funzione desiderata mediante l’interruttore funzioni. È possibile scegliere tra le funzioni di tenuta in caldo, riscaldamento superiore e inferiore, riscaldamento superiore e inferiore con aria ventilata, spiedo girarrosto e grill.
5. A questo punto è possibile decidere se utilizzare l’apparecchio come funzionamento prolungato oppure con il timer.
6. **Funzionamento prolungato**
   Posizionare l‘interruttore del timer in posizione “ON”. Per spegnere l’apparecchio, riposizionare il timer sullo 0. L’apparecchio si spegne automaticamente.
7. **Timer**
   Selezionare il tempo di cottura desiderato tra 0 e 60 minuti e posizionare il timer sulla durata desiderata. Allo scadere del tempo, l’apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. Qualora si stia preparando un alimento la cui cottura richieda più di 60 minuti, è necessario impostare più volte il timer. Ovviamente è possibile reimpostare il timer anche durante il funzionamento.
8. Sistemare l’alimento da cuocere nel forno.
9. Se si utilizza la funzione con il timer, l’apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento del tempo impostato. In caso di funzionamento prolungato è necessario ruotare il timer sullo 0.
10. Inoltre, quando l’alimento è pronto, il termostato deve essere portato sullo 0.
11. Per spegnere l’apparecchio in modo sicuro, estrarre la spina dalla presa di corrente.



L‘apparecchio si riscalda molto durante l‘utilizzo, anche all‘esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un‘aerazione sufficiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



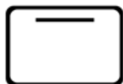
Spegnere sempre l’apparecchio (interruttore di funzione su AUS/OFF) prima di pulirlo e togliere la spina dalla presa di corrente.



Lasciare raffreddare completamente l‘apparecchio.

1. Durante la pulizia, non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
2. Tutte le parti amovibili, come la teglia di cottura, lo spiedo girarrosto, la griglia, il cassetto raccogli grasso ecc possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. Sciacquare con acqua chiara e asciugare bene. Le parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
3. In caso di residui bruciati, immergere le parti interessate per breve tempo in acqua calda con un detergente delicato.
4. In caso di necessità, pulire le serpentine con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
5. L'apparecchio può essere pulito internamente ed esternamente con un panno umido. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
6. Le parti interne del forno sono dotate di una superficie semplice da pulire e possono essere pulite con un panno umido. Pulire subito gli spruzzi con un panno umido.
7. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi, lana d'acciaio o altro.

FUNZIONI



Mantenimento della temperatura

Riscaldamento superiore con 50% di potenza per mantenere la temperatura degli alimenti cotti o per riscaldare le stoviglie.

1. Posizionare gli alimenti da tenere in caldo in un contenitore coperto sulla griglia al centro del forno.
2. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
3. A questo punto impostare la temperatura desiderata e il riscaldamento superiore e inferiore o solo superiore a seconda della ricetta.
4. Impostare con il timer il tempo di mantenimento della temperatura.



Riscaldamento superiore/inferiore

Nel forno è possibile preparare deliziosi sformati, arrosti e molto altro ancora.

1. Per farlo, utilizzare la griglia, su cui posizionare la casseruola o lo stampo per sformati, oppure la teglia di cottura.
2. Posizionare gli stampi di cottura o per sformati sempre sulla griglia a metà dell'apparecchio.
3. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
4. A questo punto impostare la temperatura desiderata e il riscaldamento superiore e inferiore o solo superiore a seconda della ricetta.
5. Impostare con il timer il tempo di cottura desiderato.



Riscaldamento superiore e inferiore con aria ventilata

Il forno multifunzione è l'ideale per cuocere tutti i tipi di dolci e pane.

1. Si possono utilizzare tutti i più comuni stampi fino al massimo 28 cm di diametro oppure la teglia di cottura in dotazione.
2. Per cuocere prodotti da forno si consiglia di utilizzare il riscaldamento superiore e inferiore con aria ventilata.
3. Se si utilizzano stampi per prodotti da forno, spostare la griglia nella guida più bassa e posizionare lo stampo sulla griglia.
4. Per preparare pasticcini o biscotti, posizionare la teglia di cottura sulla seconda guida da sotto.
5. Impostare il riscaldamento superiore e inferiore con aria ventilata utilizzando l'interruttore di controllo della funzione e posizionando il termostato sulla temperatura desiderata.
6. Impostare con il timer il tempo di cottura desiderato.
7. Al raggiungimento del tempo di cottura impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico.
8. Eseguire una prova di cottura con un bastoncino di legno. Se sul bastoncino non rimangono residui di impasto, il dolce è cotto e può essere tolto dal forno.
9. Se sul bastoncino rimangono dei residui di impasto, cuocere ancora per qualche minuto il dolce mantenendo le medesime impostazioni, quindi ripetere la prova di cottura.



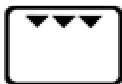
Spiedo girarrosto

Riscaldamento superiore e spiedo girarrosto

Lo spiedo girarrosto è indicato soprattutto per grigliare pollame fino a 2 kg o arrosti fino a 1 kg

1. Fissare una delle mollette allo spiedo in modo che le punte siano rivolte verso il centro.
2. Spingere lo spiedo possibilmente al centro attraverso l'alimento da cuocere già preparato e aromatizzato.
3. Posizionare la seconda molletta con le punte verso il centro rivolte verso lo spiedo.
4. Spingere entrambe le mollette sull'alimento in modo tale che questo sia fissato al centro dello spiedo. L'importante è che lo spiedo sia infilato possibilmente al centro dell'alimento, in modo che questo giri e si cuocia uniformemente. Eventuali parti sciolte vanno legate con filo da cucina (adatto all'uso alimentare e resistente alle alte temperature).
5. Inserire a questo punto lo spiedo prima con la parte appuntita nell'incavo corrispondente sul lato destro del vano.
6. L'altra estremità dello spiedo girarrosto viene posizionato nel supporto sul lato sinistro.
7. Accertarsi che tra l'alimento da cuocere e gli elementi riscaldanti vi sia una distanza di almeno due centimetri, altrimenti gli alimenti possono bruciare.

8. Consigliamo di cospargere regolarmente l'alimento durante la cottura con olio o una marinata, in modo che non si asciughi troppo e affinché si formi una crosticina croccante.
9. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
10. Impostare una temperatura di 230 °C.
11. Impostare il tempo di cottura desiderato con il timer.
12. Al raggiungimento del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico.



Grill con riscaldamento superiore

Per grigliare in modo classico alla griglia, p.es. bistecche

1. Preparare l'alimento da grigliare.
2. Infilare il cassetto raccogli briciole e raccogli grasso in basso nell'apparecchio.
3. A seconda dello spessore dell'alimento da grigliare, spostare la griglia sulla guida media o superiore dell'apparecchio.
4. Posizionare l'alimento sulla griglia. Non coprire la griglia con fogli di alluminio.
5. Selezionare con l'interruttore delle funzioni la funzione desiderata.
6. Impostare una temperatura di 230 °C.
7. Impostare il tempo di cottura desiderato con il timer.
8. Al raggiungimento del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico.

RICETTE

GRATINARE

Toast Hawaii

Ingredienti:

4 fette di pan carré, 4 fette di prosciutto cotto, 4 fette di ananas, 4 fette di Edamer

Preparazione: posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 230°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.

Su ogni toast posizionare una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e poi una fetta di formaggio.

Posizionare il pane guarnito sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 230°C per ca. 5 minuti.

Toast pizza

Ingredienti:

4 fette di pan carré, 2 fette di Cervelatwurst, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 pomodoro piccolo, 1 cucchiaio di fettine di champignon, 2 fette di Edamer, 2 cucchiai di panna acida, ½ cucchiaino di origano, sale e pepe

Preparazione: posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente

a 230°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato. Tagliare a dadini tutti gli ingredienti tranne la panna e i condimenti, mescolare con panna e condimenti e distribuire sulle fette di pane tostate. Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 230°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.

GRIGLIARE CON LO SPIEDO PER GIRARROSTO

Pernici
Tempo di preparazione: 45 minuti
Ingredienti:
2 pernici da 500 g, 400 g di salsiccia, 100 g pancetta affumicata mista, 1/4 l di brodo di carne, 1/8 l di birra scura, 2 cucchiai di addensante scuro
Riempire le pernici con la salsiccia e cucire insieme. Legare le ali e le gambe con le fette di pancetta al corpo. Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare con le due pinze. Legare eventualmente le parti sporgenti come ad es. le ali con filo da cucina. Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio. Grigliare a 230°C di calore superiore per ca. 45 minuti. Mescolare il fondo di cottura, in una pentola sul fornello, con addensante, e lasciare bollire per poco tempo. Infine mescolare la birra e non fare bollire più.

Pollo grigliato croccante
Tempo di preparazione: circa 70 minuti
Ingredienti:
1 pollo ca. 1 kg, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di paprika, 2 cucchiai di olio
Con sale, paprika ed olio, produrre una marinata e cospargere il pollo. Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare con le due pinze. Legare eventualmente le parti sporgenti come ad es. le ali con filo da cucina. Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio. Grigliare a 230°C di calore superiore per ca. 60 minuti.

ARROSTIRE E CUOCERE

Polpettone
Tempo di preparazione: 75 minuti
Ingredienti:
500 g di carne trita mista, 150 g di fegato di maiale triturato, 1 panino vecchio, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 3 prese di noce moscata, 3 prese di pepe, 150 g di pancetta mista e tagliata fine, 1 cucchiaino di polvere di paprika, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di pangrattato
Preparazione: Ammorbidire il panino in acqua. Sbucciare le cipolle e lo spicchio d'aglio e triturare finemente. Impastare il panino sminuzzato, le cipolle, la carne trita, il fegato triturato, l'uovo, il sale, la senape e il condimento con il pangrattato. Dall'impasto formare una pagnotta lunga e metterla in uno stampo per sformati e decorarla con fette di pancetta. Posizionare il polpettone sulla griglia, spingere sul secondo binario dal basso e arrostire a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti, eventualmente dopo 30 minuti portare a 160°C.

Bistecche di maiale
Ingredienti:
4 bistecche di maiale da ca. 200 g ciascuna, 1 cucchiaino di sale, una spruzzata di tabasco, 2 cucchiaini di paprika, 3 cucchiai di olio
Preparazione:
con sale, tabasco, paprika ed olio preparare una marinata e marinarvi dentro le bistecche per ca. 2 ore. Mettere le bistecche condite sulla griglia,

spingerla nel forno sul binario 3 e grigliare le bistecche a 230°C di calore superiore e inferiore su ogni lato per ca. 10 minuti.

Consiglio:
Se ha fretta, prenda bistecche già condite dal macellaio.

CUOCERE AL FORNO

Ciambella di spezie
Ingredienti per una forma di ciambella di 26 cm di Ø:
5 uova, 200 g di zucchero, ½ barattolo di confettura di ciliegie, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio raso di cacao, 100 g di noci macinate, 350 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere ed eventualmente del latte
Preparazione:
montare uova, burro, zucchero, confettura e cannella fino ad ottenere una schiuma. Mescolare cacao, noci, farina e lievito in polvere. L'impasto deve essere denso. Aggiungere latte secondo necessità. Introdurre l'impasto in uno stampo per ciambella ingrassato. Metterlo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno. Grigliare a 180° di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti.

Cheesecake
Ingredienti per il fondo:
65 g di burro, 75 g di zucchero, 1 uovo, 200 g di farina, ½ bustina di lievito in polvere

Ingredienti per il rivestimento:
500 g di quark magro, 150 g di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 bustina di polvere vanigliata per pudding, 3 uova, 375 ml di latte , 50 g di burro fluido
Preparazione:
preparare un impasto con burro, zucchero, uovo, farina e lievito in polvere. Srotolare la pasta e coprire con essa il fondo ed il bordo di una padella Springform (26 cm di Ø) ingrassata solo sul fondo, premere l'impasto sul bordo arrivando a ca. 3 cm di altezza. Mescolare gli ingredienti per il ripieno e versare sull'impasto ATTENZIONE: si assicuri di utilizzare uno stampo che chiuda bene, perché il ripieno all'inizio è ancora fluido. Mettere lo stampo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno. Cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 80–90 minuti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68817

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz Calor superior 2 x 400 W, calor inferior 2 x 400 W
Carcasa:	Acero inoxidable
Puerta:	Cristal refractario
Dimensiones:	47,7 x 41,10 x 30,1 cm aprox.
Capacidad:	Zona de horneado de 22 l, Ancho (A) /Profundidad (P): 29 x 29 cm aprox. Altura (H) aprovechable 18 cm aprox.
Peso:	7,5 kg aprox. (incl.accesorios)
Longitud del cable:	100 cm, cable fijo
Equipamiento:	5 funciones: Mantener caliente, calor superior/inferior, calor superior/inferior con circulación de aire, espetón giratorio y grill, interior con recubrimiento antiadherente, horno de convección, espetón giratorio, adecuado para moldes de hasta 28 cm Ø, regulación continua de la temperatura, piloto de funcionamiento, bandeja de horno/bandeja recogegrasa, reloj temporizador (0–60 min) o funcionamiento continuo
Accesorios:	Instrucciones de uso, 1 espetón giratorio con horquillas de sujeción, 1 bandeja de horno, 1 parilla, 1 bandeja recogemigas

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento

del mismo si están supervisados por un adulto.

2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. No deje a los niños sin supervisión, para asegurarse de que no jueguen con él.
6. Conecte el aparato sólo a corriente alterna a la tensión indicada en la placa de características.
7. No use este aparato con un reloj temporizador externo o con un sistema de control remoto.
8. No use el aparato sobre una superficie caliente o cerca de ella.
9. Este aparato está destinado exclusivamente al uso en interiores. Colóquelo sobre una superficie seca, llana y firme.
10. Asegúrese de guardar una distancia suficiente a las paredes, muebles y objetos inflamables, como por ejemplo, cortinas.
11. No deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.
12. Guarde como mínimo 2 cm de distancia entre el contenido del horno y la resistencia superior e inferior, para evitar que se queme. ¡Peligro de incendio!
13. Utilice únicamente recipientes aptos para hornos.
14. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. El uso otro tipo de accesorios puede suponer un peligro y causar deterioros en el aparato.
15. No tire del cable de alimentación. Verifique que el cable de alimentación no cuelga fuera del borde de la superficie de trabajo. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite que éste se doble.
16. Verifique que el cable de alimentación no entra en contacto con las piezas calientes del propio aparato. No toque las piezas calientes. Utilice siempre un agarrador o guante de cocina.

17. ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento! Utilice agarradores de cocina. Nunca cubra el aparato mientras está funcionando.
18. El local deberá estar bien aireado durante el funcionamiento.
19. El aparato no se desconecta automáticamente. Después de usarlo deberá poner el selector de temperatura en Min y el mando del temporizador en 0 (cero) y desenchufar el aparato.
20. No sumerja el aparato en agua, ni en cualquier otro líquido.
21. Todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
22. Antes de mover, limpiar o guardar el aparato, compruebe que está frío. Desenchúfelo siempre antes de manipularlo.
23. El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico o asimilable, por ejemplo
    - cocinas auxiliares en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - explotaciones agrícolas,
    - para el uso de los huéspedes de hoteles, moteles o demás establecimientos de alojamiento,
    - en pensiones privadas o viviendas de vacaciones.
24. Compruebe regularmente que los enchufes y el cable de alimentación no presenten muestras de desgaste o deterioro. En caso de deterioro del cable de alimentación o de cualquier otra pieza envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
25. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



¡ATENCIÓN!
El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INDICACIONES GENERALES



¡ATENCIÓN!
El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables. Utilice principalmente agarradores mientras el aparato esté funcionando y mientras esté caliente.

1. Este es el horno ideal para preparar a diario numeroso platos. Dado que el tiempo de cocción y la temperatura pueden variar ligeramente, recomendamos que supervise el proceso de cocción y compruebe periódicamente el grado de cocción de los alimentos.
2. Hay recetas en las que recomendamos que caliente el horno previamente. En esos casos, precaliente el horno a la temperatura indicada durante aprox. 5–10 min.
3. Si utiliza el calor inferior, recomendamos que ubique la bandeja con los alimentos que desea cocinar en la guía inferior más próxima y en caso de utilizar calor superior utilice la guía en el extremo superior.
4. No utilice objetos de metal para limpiar la carcasa o la bandeja. La bandeja no es resisten al rayado. No corte los bizcochos y las pizzas encima de la bandeja de horno.
5. El aparato se calienta durante el funcionamiento, por tanto utilice siempre agarradores o guantes de cocina.
6. No utilice la puerta como superficie para depositar cosas. No ponga ollas u otros objetos sobre la puerta abierta para no dañar el cristal.
7. Abra siempre la puerta con precaución, pues el aire caliente que sale puede causar quemaduras.
8. Recomendamos que no mantenga los alimentos cocinados durante mucho tiempo en el horno porque se podrían secar.
9. Compruebe que ha situado todos los selectores en 0 (cero), si ya no va a usarlo más.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo use.
11. ¡Cuándo utilice la función de grill, use exclusivamente la función calor superior! De lo contrario podría gotear grasa sobre las resistencias inferiores, lo que produciría mucho humo y un olor desagradable.
12. La grasa y las migas caen sobre la bandeja extraíble y se pueden eliminar cómodamente.

ANTES DE USAR

1. Retire todo el material de embalaje y compruebe que todas las piezas están completas y que no están deterioradas.
2. Limpie las piezas desmontables con agua templada y un detergente suave. No utilice productos abrasivos o lana de acero. Aclare las piezas con agua limpia. Seque bien todas las piezas.
3. Limpie la carcasa con un paño húmedo.
4. En caso de que sea necesario, limpie las resistencias con un paño húmedo, bien escurrido. Asegúrese de que no entra agua en la carcasa.
5. No sumerja el aparato en agua, ni en ningún otro líquido.
6. Durante el primer uso podría formarse algo de humo. Ese humo es inocuo. Recomenda-

mos que caliente el aparato antes de usarlo para eliminar posible residuos.
7. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, firme y llana.
8. Asegúrese de existe una ventilación suficiente y que se guarda distancia suficiente de paredes y objetos inflamables, como por ejemplo, cortinas.
9. Compruebe que el selector del temporizador está en la posición 0 (cero).
10. Enchufe la clavija a la red eléctrica (220–240 V~, corriente alterna).
11. Ajuste el selector de temperatura a 230 °C y seleccione calor superior e inferior.
12. Conecte el aparato ajustando en el selector del temporizador el tiempo de cocción deseado. Recomendamos que antes de usar el aparato lo caliente durante 30 min a la temperatura máxima, hasta que no se genere humo.
13. Una vez haya transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente. En caso de elaborar un plato que necesite más de 60 min. de cocción, puede que necesite ajustar el selector del temporizador varias veces.
14. Para desconectar el aparato debe situar el selector de temperatura y del temporizador en 0 (cero). Deje enfriar el aparato por completo.
15. Ahora está listo para usarse

MANEJO

1. Prepare los alimentos a su gusto.
2. Compruebe que la bandeja recogemigas y recogegrasa está ubicada en la parte inferior del aparato.
3. Ajuste la temperatura deseada en el selector.
4. Seleccione la función en el selector de funciones. Puede seleccionar las funciones de mantener caliente, calor superior/inferior, calor superior/inferior con circulación de aire, espetón giratorio y grill.
5. Ahora deberá decidir si activa el funcionamiento continuo o si ajusta el reloj temporizador.
6. **Funcionamiento continuo:**
   Sitúe el selector del temporizador en la posición “ON”. Para desconectar el aparato deberá poner el selector del temporizador en el 0 (cero), ya que no se desconecta automáticamente.
7. **Reloj temporizador**
   Seleccione el tiempo de cocción deseado, de 0 a 60 min, y ajuste el selector del temporizador. Una vez haya transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica y el aparato se desconecta. En caso de elaborar un plato que necesite más de 60 min. de cocción, deberá ajustar el selector del temporizador varias veces. Naturalmente puede también ajustar el tiempo mientras está en funcionamiento.
8. Coloque los alimentos en el horno.
9. Si ha optado por la función con el temporizador, el aparato se desconectará automáticamente transcurrido el tiempo establecido. En caso de optar por el funcionamiento continuo deberá poner el selector giratorio del temporizador en el 0 (cero).

10. Cuando la comida esté lista deberá también poner el selector giratorio de temperatura en 0 (cero).
11. Para apagar el aparato de modo seguro, retire la clavija del enchufe.



¡ATENCIÓN!

El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Desconecte el aparato antes de limpiarlo (situar el selector de funciones en DESCONECTADO/OFF) y desenchúfelo.



Deje enfriar el aparato, hasta que esté completamente frío.

1. Nunca sumerja el aparato en agua o ningún otro líquido para limpiarlo.
2. Limpie todas las piezas extraíbles con agua templada y un detergente suave, por ejemplo, la bandeja del horno, el espetón, la parrilla, la bandeja recogegrasa, etc. Aclare las piezas con agua limpia y séquelas todas bien. También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
3. Si se han pegado o quemado restos de comida, para ablandar los restos puede introducir las piezas en cuestión en agua muy caliente con un poco de detergente para vajillas suave.
4. En caso de que sea necesario limpie las resistencias con un paño húmedo, bien escurrido. Asegúrese de que no entra agua en la carcasa.
5. Puede limpiar la carcasa con un paño húmedo, tanto por dentro como por fuera. Asegúrese de que no entra agua en el interior del aparato.
6. La superficie interior del horno es muy fácil de limpiar. Use simplemente un paño húmedo. Limpie las salpicaduras inmediatamente con un paño húmedo.
7. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, lana de acero o similares.

FUNCIONES



Mantener caliente

Calor superior con un 50% de potencia para mantener calientes alimentos cocinados o calentar platos.

1. Ponga los alimentos que quiere mantener calientes dentro de un recipiente cerrado y sitúelo sobre la parrilla en la parte central del horno.
2. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
3. Ajuste ahora la temperatura desea, y en función de la receta seleccione calor superior e inferior o sólo calor superior.
4. Seleccione con la función de preselección de tiempo el periodo de funcionamiento para la función de mantener caliente.



Calor superior/calor inferior

En este horno puede prepara excelentes gratinados, asados y muchos platos más.

1. Utilice para esta función la parrilla, sobre la que se colocará la cacerola, fuente para gratinar o cazuela, o directamente la bandeja de horno.
2. Coloque los moldes, fuentes, etc. siempre sobre la parrilla en el centro del horno.
3. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
4. Ajuste ahora la temperatura desea, y en función de la receta seleccione calor superior e inferior o sólo calor superior.
5. Seleccione con la función de preselección de tiempo el tiempo de cocción deseado.



Calor superior/ inferior con circulación de aire

Este horno multifunción es excelente para hornear todo tipo de bizcochos y pan.

1. Puede utilizar los moldes de horno comerciales, con un diámetro máximo de 28 cm, o la bandeja de horno incluida.
2. Para hornear debería utilizar calor superior e inferior con circulación de aire.
3. Cuando utilice moldes de horno coloque la parrilla en la guía situada más abajo y ponga el molde sobre la parrilla.
4. Para hornear bollería o galletas utilice la bandeja de horno. Colóquela en la segunda guía empezando a contar desde abajo.
5. En el selector de función escoja la opción calor superior e inferior con circulación de aire. Ajuste el selector de temperatura a la temperatura deseada.
6. Ajuste con la función de preselección de tiempo el tiempo de horneado deseado.
7. Transcurrido el tiempo de horneado fijado el horno se desconectará automáticamente y emitirá una señal acústica a modo de aviso.
8. Compruebe con una brocheta de madera el grado de cocción. Si la brocheta sale limpia, el bizcocho está cocido y puede sacarlo del horno.
9. Si al sacar la brocheta sale masa pegada, debe hornear el bizcocho unos cuantos minutos más a la misma temperatura, y comprobar nuevamente el grado de cocción.



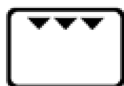
Espetón giratorio

Calor superior con espetón giratorio

El espetón giratorio está especialmente indicado para asar aves de hasta 2 kg aproximadamente o piezas de carne en rollo de hasta 1 kg aproximadamente.

1. Fije una de las horquillas de sujeción en el espetón. Las puntas han de mirar hacia la mitad del espetón.
2. Introduzca el espetón, a ser posible, por el medio de la pieza que se va a asar, previamente preparada y condimentada.
3. Fije la segunda horquilla de sujeción con las puntas mirando hacia la mitad del espetón.

4. Presione ambas horquillas hacia la pieza que se va a asar, de modo que quede bien sujeta en la parte central del espetón. Es importante que el espetón pase lo más centrado posible por el medio de la pieza para que esta gire y se dore de manera uniforme. Sujete las partes sobresalientes de las aves con hilo de cocina (apto para uso alimentario y resistente al calor).
5. Inserte ahora el espetón con el extremo en punta en la escotadura correspondiente situada en el lateral derecho del horno.
6. El otro extremo del espetón se coloca en el soporte situado en el lateral izquierdo.
7. Compruebe de que hay como mínimo 2 cm de espacio entre la pieza de carne y las resistencias, de lo contrario la carne podría quemarse.
8. Recomendamos que aplique sobre la pieza con regularidad aceite o salsa, por ejemplo marinada, para que ésta no se seque y adquiera una costra crujiente.
9. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
10. Ajuste la temperatura a 230 °C.
11. Ajuste en el selector del temporizador el tiempo de asado deseado.
12. Transcurrido el tiempo de asado establecido el horno se desconectará automáticamente y emite una señal acústica a modo de aviso.



Grill con calor superior

Para hacer por ejemplo las clásicas chuletas a la parrilla.

1. Prepare la carne u otro alimento que desee asar.
2. Coloque la bandeja recogemigas/recogegrasa debajo del aparato.
3. En función del grosor de la carne, coloque la parrilla en la guía central o en las guías de la mitad superior.
4. Coloque la carne sobre la parilla. No cubra nunca la parrilla con papel de aluminio.
5. Seleccione con el selector de funciones la función deseada.
6. Ajuste la temperatura a 230 °C.
7. Ajuste en el selector del temporizador el tiempo de asado deseado.
8. Transcurrido el tiempo de asado fijado el horno se desconecta automáticamente y emite una señal acústica a modo de aviso.

RECETAS

GRATINAR

Tostada Hawai

Ingredientes:

4 rebanadas de pan de molde, 4 lonchas de jamón cocido, 4 rodajas de piña, 4 lonchas de queso edam

Preparación:

Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 230 °C hasta que la cara superior

esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara. Colocar sobre cada tostada una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y por último una loncha de queso. Colocar las tostadas adornadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 230° C.

Tostada de pizza
Ingredientes:
4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de embutido cervelat, 1 loncha de jamón cocido, 1 tomate pequeño, 1 cucharada de rodajas de champiñones, 2 lonchas de queso edam, 2 cucharadas de nata agria, ½ cucharadita de orégano, sal y pimienta
Preparación: Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 230° C hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara. Cortar en cuadraditos finos todos los ingredientes excepto la nata y las especias, mezclarlos con la nata y las especias y distribuir sobre las rebanadas tostadas. Colocar las tostadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 230 ºC con calor superior e inferior.

ASAR CON EL ASADOR GIRATORIO

Perdices
Tiempo de preparación: 45 minutos
Ingredientes:
2 perdices de 500 g cada una, 400 g de picadillo de salchicha frita, 100 g de panceta ahumada entreverada, 1/4 l de caldo de carne, 1/8 l de cerveza negra, 2 cucharadas de espesante
Preparación: Llenar las perdices con el picadillo de salchicha frita y coser. Atar las alas y patas al cuerpo con las lonchas de panceta. Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas. Atar las piezas salientes, como por ejemplo las alas, con hilo de cocina. Enganchar el asador giratorio en el aparato. Asar durante unos 45 minutos a 230°C con calor superior. Mezclar el caldo concentrado en una cacerola con el espesante y llevar brevemente a ebullición. Para finalizar, añadir la cerveza y retirar del fuego.

Pollo asado crujiente
Tiempo de preparación: unos 70 minutos
Ingredientes:
1 pollo de aprox. 1 kg, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón, 2 cucharadas de aceite
Elaborar un adobo con la sal, el pimentón y el aceite y untar con ello el pollo. Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas. Atar las piezas salientes, como por ejemplo las alas, con hilo de cocina.
Enganchar el asador giratorio en el aparato. Asar durante unos 60 minutos a 230°C con calor superior.

ASAR Y COCER

Asado de carne picada
Tiempo de preparación: 75 minutos
Ingredientes:
500 g de mezcla de carne picada, 150 g de hígado de cerdo picado, 1 panecillo viejo, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 huevo, 1 cucharadita de

sal, 3 pizcas de nuez moscada, 3 pizcas de pimienta, 150 g de tocino entreverado, finamente cortado, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharada de pan rallado
Preparación:
Poner en remojo el panecillo en agua. Pelar las cebollas y los dientes de ajo y picar finamente. Amasar el panecillo escurrido, las cebollas, la carne picada, el hígado picado, el huevo, la sal, la mostaza y las especias con el pan rallado. Moldear un pan con la masa, colocarlo en el molde y cubrir con lonchas de tocino. Colocar el asado de carne picada sobre la rejilla, introducir en la segunda guía desde abajo y asar durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior. Posiblemente tenga que reducir la temperatura a 160°C después de 30 minutos.

Filetes de cerdo
Ingredientes:
4 filetes de cerdo de 200 g cada uno, 1 cucharadita de sal, unas gotitas de tabasco, 2 cucharaditas de pimentón, 3 cucharadas de aceite
Preparación:
Elaborar un adobo con la sal, el tabasco, el pimentón y el aceite y poner los filetes en ello durante unas 2 horas. Colocar los filetes condimentados sobre la parrilla, introducirla en la tercera guía al horno y asar los filetes durante unos 10 minutos por cada lado a 230° C con calor superior e inferior. CONSEJO: Si tiene un poco de prisa, compre filetes ya adobados en su carnicero.

HORNEAR

Corona de hierbas
Ingredientes para un molde de corona de 26 cm Ø:
5 huevos, 200 g de azúcar, ½ vaso de confitura de cerezas, ½ cucharadita de canela, 1 cucharada colmada de cacao, 100 g de nueces molidas, 350 g de harina, 1 sobrecito de levadura, un poco de leche si necesario
Preparación:
Batir los huevos, el azúcar, la confitura y la canela hasta que estén esponjosos. Mezclar el cacao, los nueces, la leche y la levadura y añadir. La masa debe ser espesa. En caso necesario, añadir un poco de leche. Verter la masa en un molde de corona engrasado. Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno. Hornear durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

Tarta de queso
Ingredientes para el fondo:
65 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 huevo, 200 g de harina, ½ sobrecito de levadura
Ingredientes para la cobertura:
500 g de requesón descremado, 150 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 sobrecito de polvo para flan de vainilla, 3 huevos, 375 ml de leche, 50 g de mantequilla líquida
Preparación:
Elaborar un masa con la mantequilla, el azúcar, el huevo, la harina y la levadura. Extender la masa con el rodillo y cubrir el fondo y el borde de un molde (26 cm de Ø) engrasado solamente en el fondo; apretar la masa en el borde hasta que alcance unos 3 cm de alto. Mezclar todos los ingredientes para el relleno y verter sobre la masa. ATENCIÓN: asegúrese de usar un molde que cierre bien, ya que al principio el relleno es aún muy líquido. Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno. Hornear durante unos 80–90 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68817

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.400–1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz horní topné těleso 2 x 400 W, spodní topné těleso 2 x 400 W
Kryt:	Nerez
Dvířka:	žáruvzdorné sklo
Velikost:	Cca 47,7 x 41,10 x 30,1 cm
Objem:	prostor na pečení 22 litrů, šířka/hloubka: cca 29 x 29 cm, užitná výška 18 cm
Hmotnost	Cca 7,5 kg (vč. příslušenství)
Délka kabelu:	Cca. 100 cm, pevně namontován
Vybavení:	5 funkcí: ohřívání, pečení shora / pečení zdola, pečení shora / zdola s oběhem vzduchu, rožnění a grilování, vnitřek trouby s nepřipalovacím povrchem, trouba na pečení s oběhem vzduchu, rožeň, vhodná pro formy na pečení do průměru 28 cm, plynulé nastavování teploty, funkční kontrolka, pečící plech/záchytná nádoba na tuk, časovač 0 - 60 minut s možností neomezeného času
Příslušenství:	Návod k obsluze, 1 rožeň s úchyty, 1 pečící plech, 1 rošt, 1 záchytný plech

CE

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud

byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojte jen na střídavý proud dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. Přístroj neprovozujte v blízkosti horkých ploch.
9. Přístroj je určen výlučně k použití ve vnitřních prostorách. Přístroj postavte na suchý, rovný a stabilní podklad.
10. Dodržujte vždy dostatečnou vzdálenost od stěn, nábytku a hořlavých předmětů, např. záclon.
11. Nikdy neponechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
12. Dodržujte vždy vzdálenost nejméně 2 cm mezi pečeným pokrmem a horním či dolním topným tělesem, abyste zabránili vznícení pokrmu - hrozí požár!
13. Používejte k pečení v troubě pouze vhodné nádobí.
14. Používejte k pečení vždy pouze příslušenství doporučené výrobcem. Používání jiného příslušenství může způsobit ohrožení a vést k poškození přístroje.
15. Za přívod netahejte. Přívod nesmí viset přes hranu pracovní plochy. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení.
16. Zajistěte, aby přívod nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje. Nedotýkejte se horkých částí. Vždy používejte kuchyňské chňapky.
17. Spotřebič se za provozu zahřívá. Používejte kuchyňské chňapky. Přístroj nikdy během provozu nezakrývejte.
18. Během provozu dbejte na dostatečné větrání místnosti.
19. Přístroj se automaticky nevypne. Proto po použití pokaždé nastavte přepínač teploty na 0 a síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
20. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
21. Všechny díly musí být před opětovným složením dokonale suché.
22. Před tím, než budete přístroj přemísťovat, čistit či rozkládat, jej nejprve nechte ochladit. Před jakoukoli manipulací s přístrojem ho nejprve vyjměte z elektrické zásuvky.

23. ento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - k použití pro hosty v hotelu, motelu a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
24. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu.
25. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

VŠEOBECNÉ POKYNY



POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.
Zásadně používejte kuchyňské chňapky, dokud je přístroj v provozu popř. dokud je ještě horký.

1. Vaše trouba ideálně poslouží ke každodenní přípravě mnoha různých jídel. Protože se doba přípravy a teplota mohou mírně lišit, doporučujeme vám, abyste sledovali v pravidelných intervalech průběh pečení a stav jídel.
2. U některých receptů vám doporučujeme předehřát troubu. Zapněte v případě takových receptů přístroj s požadovanou teplotou asi 5–10 minut předem.
3. Doporučujeme vám, abyste při pečení zdola zasunuli připravovaný pokrm na dolní drážku, resp. při pečení shora na horní drážku.
4. Při čištění těla přístroje nebo plechu nepoužívejte kovové předměty. Pečící plech není odolný proti pořezání.
5. Přístroj je během provozu horký, používejte vždy kuchyňské chňapky.
6. Skleněná dvířka nejsou odkládací plocha Proto na otevřená dvířka nepokládejte hrnce nebo jiné předměty, aby se zabránilo poškození skla.

7. Skleněná dvířka vždy otvírejte opatrně, unikající horký vzduch může způsobit popáleniny.
8. Doporučujeme ponechat upečená jídla v teplém stavu v troubě jen chvilku, protože jinak mohou vyschnout.
9. Ujistěte se, že po použití byly všechny přepínače přepnuty na 0.
10. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Při používání funkce grilování používejte pouze horní topné těleso! Jinak by mohl tuk odkapávat dolů na horké těleso, což povede k velkému zakouření a zápachu.
12. Nadbytečný tuk a drobky se zachytávají ve vyjímatelné záchytné nádobě a můžete je později pohodlně odstranit.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a ujistěte se, že všechny díly jsou kompletní a nepoškozené.
2. Odnímatelné části omyjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky nebo drátěnku. Omyjte části čistou vodou. Všechny části dobře osušte.
3. Kryt otřete navlhčeným hadříkem.
4. Topná tělesa můžete v případě potřeby otřít dobře vyždímaným vlhkým hadříkem. Dávejte pozor, aby dovnitř trouby nepronikla voda.
5. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
6. Při prvním použití může dojít ke vzniku kouře. Tento kouř je neškodný. Přesto doporučujeme, abyste přístroj předehřáli před prvním použitím, aby se odstranily případné zbytky.
7. Přístroj postavte na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
8. Dbejte na dostatečnou ventilaci a vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. záclony.
9. Ujistěte se, že se časovač nachází v poloze 0.
10. Zástrčku zasuňte do zásuvky (220–240 V~ střídavého proudu).
11. Nastavte na přístroji přepínač teploty na 230 °C a současně pečení shora i zdola.
12. Zapněte přístroj tak, že časovač nastavíte na požadovanou dobu pečení. Doporučujeme vám, abyste před prvním použitím zahřáli na nejvyšší teplotu na 30 minut, až nebude unikat kouř.
13. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a přístroj se automaticky vypne. Jestliže připravujete pokrm, který vyžaduje více než 60 minut, musíte časovač případně nastavit vícekrát.
14. Vypněte přístroj tak, že teplotní přepínač nastavíte na 0 a přístroj necháte zcela vychladnout.
15. Nyní je přístroj připraven k používání.

OBSLUHA

1. Připravte si pokrm, jak si přejete.
2. Zkontrolujte, zda je dole v přístroji zasunuta záchytná nádoba na tuk a drobky.
3. Teplotním přepínačem nastavte požadovanou teplotu.
4. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci. Můžete si vybrat z udržování teploty, pečení shora nebo zdola, pečení shora nebo zdola s oběhem vzduchu, rožnění a grilování.
5. Nyní se můžete rozhodnout, zda chcete přístroj zapnout bez omezení času nebo s časovačem.
6. **Neomezený čas.**
   Nastavte časovač do polohy „ON". Přístroj znovu vypnete tak, že ho znovu nastavíte na 0, protože se přístroj automaticky nevypne.
7. **Časovač**
   Vyberte si požadovanou dobu pečení od 0 do 60 minut a nastavte časovač na požadovanou dobu. Po uplynutí této doby se ozve zvukový signál a přístroj se vypne.
   Jestliže připravujete pokrm, který vyžaduje více než 60 minut, musíte časovač případně nastavit vícekrát. Samozřejmě můžete znovu nastavit čas i během provozu trouby.
8. Vložte pokrm do trouby.
9. Jestliže používáte časovače, přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Při pečení bez časovače musíte časovač otočit na 0.
10. Kromě toho po dokončení pokrmu otočte na 0 i přepínač teploty.
11. Kvůli bezpečnému vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



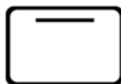
Před čištěním vypněte přístroj (všechny spínače na 0) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



Nechte přístroj zcela vychladnout.

1. Přístroj nikdy nesmí být pro čištění ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
2. Všechny vyjímatelné části jako plech na pečení, grilovací rožeň, mřížový rošt atd. můžete omýt teplou vodou s jemným saponátem. Potom opláchněte části čistou vodou a dobře je osušte. Také můžete části čistit v myčce.
3. Pokud by došlo k připečení zbytků pokrmu, můžete příslušné části na krátkou dobu odmočit v horké vodě s jemným saponátem, aby se zbytky uvolnily.
4. Topná tělesa můžete otřít dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do krytu nevnikla žádná voda.
5. Kryt můžete zevnitř i zvenku otřít vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do přístroje nevnikla voda.
6. Vnitřní strany trouby jsou opatřeny snadno čistitelným povrchem a mohou být vyčištěny vlhkým hadrem. Stříkance ihned otřete vlhkým hadrem.
7. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnku apod.

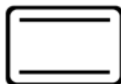
FUNKCE



Zahřívání

Horní topné těleso s 50 % výkonem k udržování tepla upečeného pokrmu nebo ohřívání nádobí.

1. Položte zahřívané pokrmy v odkryté nádobě na rošt uprostřed trouby.
2. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
3. Nyní nastavte požadovanou teplotu a podle receptu také horní i dolní topné těleso nebo jen horní.
4. Nastavte časovačem požadovanou dobu zahřívání.



Pečení shora / zdola

V troubě můžete připravovat skvělé nákypy, pečené maso a jiné pokrmy

1. Používejte k tomu buď rošt, na který postavíte vhodný hrnec, formu nebo pekáč, nebo pečící plech.
2. Formy na pečení pokládejte vždy na rošt uprostřed přístroje.
3. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
4. Nyní nastavte požadovanou teplotu a podle receptu také horní i dolní topné těleso nebo jen horní.
5. Nastavte časovačem požadovanou dobu pečení.



Pečení shora / zdola s oběhem vzduchu

Multifunkční trouba se výborně hodí k pečení všech druhů koláčů a chleba.

1. Můžete používat vhodné pečící formy do průměru 28 cm nebo přiložený pečící plech.
2. K pečení používejte pečení shora nebo zdola s oběhem vzduchu.
3. V případě používání forem zasuňte rošt na nejnižší drážku a formu postavte na rošt.
4. K pečení plochého pečiva a sušenek použijte pečící plech na druhé drážce zdola.
5. Přepněte funkční přepínač na horní a dolní pečení s oběhem vzduchu a teplotní přepínač nastavte na požadovanou teplotu.
6. Nastavte časovačem požadovanou dobu pečení.
7. Po uplynutí nastavené doby pečení se přístroj automaticky vypne a bude vás informovat zvukovým signálem.
8. Dřevěnou tyčkou vyzkoušejte upečení. Jestliže na tyčce nezůstane viset žádné těsto, je koláč upečený a můžete ho vytáhnout.
9. Pokud na tyčce ještě zůstalo těsto, nechte koláč v troubě ještě několik minut se stejným nastavením, pak znovu vyzkoušejte upečení.

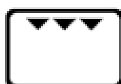


Rožeň

Pečení shora a rožeň

Rožeň se hodní zvláště ke grilování drůbeže do asi 2 kg nebo navinutého masa asi do 1 kg.

1. Upněte jeden z úchytů na rožeň tak, aby špička mířila doprostřed.
2. Nasuňte na rožeň pokud možno doprostřed připravené okořeněné maso na grilování.
3. Upněte druhý úchyt se špičkami uprostřed směrem k rožni.
4. Zasuňte oba úchyty ke grilovanému pokrmu tak, aby bylo uchyceno uprostřed rožně. Je důležité, aby rožeň byl zapíchnut co nejvíce uprostřed grilovaného pokrmu, aby se otáčelo a hnědlo rovnoměrně. Vyčnívající části drůbeže svažte nití (vhodnou do potravin a žáruvzdornou).
5. Nyní vložte jehlu špičatou stranou do příslušné drážky na pravé straně vnitřku trouby.
6. Druhý konec rožně se zavěsí do držáku na levé straně.
7. Dejte pozor, aby mezi grilovaným masem a topnými tělesy zůstala mezera minimálně 2 centimetry, jinak se grilovaný pokrm vznítí.
8. Doporučujeme pravidelně potírat grilovaný pokrm olejem nebo marinádou, aby nevyschl a vznikla křupavá kůrčička.
9. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
10. Nastavte nyní teplotu 230 °C.
11. Nastavte časovačem požadovanou dobu grilování.
12. Po uplynutí nastavené doby pečení se přístroj automaticky vypne a bude vás informovat zvukovým signálem.



Grilování s pečením shora

Na klasické grilování na roštu, např. steaků

1. Připravte si grilovaný pokrm.
2. Zasuňte dolu do přístroje záchytný plech na tuk a drobky.
3. Podle tloušťky grilovaného pokrmu zasuňte grilovací rošt do prostřední nebo horní drážky v přístroji.
4. Položte gril na rošt. Nikdy rošt nezakrývejte alobalem.
5. Nastavte funkční přepínač na požadovanou funkci.
6. Nastavte nyní teplotu 230 °C.
7. Nastavte časovačem požadovanou dobu grilování.
8. Po uplynutí nastavené doby pečení se přístroj automaticky vypne a bude vás informovat zvukovým signálem.

RECEPTY

ZAPÉKÁNÍ

Havajský toust

Složení:

4 plátky toustového chleba, 4 plátky dušené šunky, 4 plátky ananasu, 4 plátky eidamu

Příprava:

Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 230°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.

Na každý toust položte plátek dušené šunky, plátek ananasu a nakonec plátek sýra.

Obložené chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci při 230°C cca 5 minut.

Toust pizza

Složení:

4 plátky toustového chleba, 2 plátky vuřtu, 1 plátek dušené šunky, 1 malé rajče, 1 polévková lžíce plátků žampionů, 2 plátky eidamu, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, ½ čajové lžičky oregána, sůl a pepř

Příprava:

Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 230°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.

Všechny přísady kromě smetany a koření nakrájejte na malé kostičky, smíchejte se smetanou a kořením a rozprostřete na toustované plátky chleba.

Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 230°C cca 5 minut.

GRILOVÁNÍ S OTOČNÝM ROŽNĚM

Kuře grilované do křupava

Doba přípravy: cca 70 minut

Složení:

1 kuře cca 1 kg, 1 čajová lžička soli, 1 čajová lžička papriky, 2 polévkové lžíce oleje

Ze soli, papriky a oleje udělejte marinádu a kuře s ní potřete. Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami. Odstávající části jako např. křidýlka přivažte kuchyňskou nití. Otočný rožeň zavěste do přístroje. Grilujte při 230°C s horním a spodním ohřevem cca 60 minut.

Krůtí rolka

Doba přípravy: cca 70 minut

Složení:

700 g krůtího masa, 1 čajová lžička soli, 1 rozdrcený stroužek česneku, 1 čajová lžička octa, 1 polévková lžíce oleje, 1/4 čajové lžičky pepře, 150 g plátků prorostlého, uzeného bůčku, 1/8 l suchého červeného vína, 1/4 l horké vody, 100 g zakysané smetany

Příprava:
Sůl, česnek, ocet a pepř rozmíchejte s olejem a potřete tím maso. Obložte pečeni plátky uzeného bůčku a upevněte je kuchyňskou nití. Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami. Otočný rožeň zavěste do přístroje. Grilujte při 230°C s horním a spodním ohřevem cca 60 minut. Unikající šťáva se přitom hromadí v záchytné misce na tuk. Po konci pečení misku vytáhněte a šťávu z pečení přelijte do hrnce. Misku opět zasuňte. Šťávu z pečení ohřejte na sporáku (nevařte) a přimíchejte víno a smetanu. Bůček a kuchyňskou nit sundejte z rolky, rozkrájejte rolku na plátky a podávejte s omáčkou.

PEČENÍ A VAŘENÍ

Sekaná pečeně
Doba přípravy: 75 minut
Složení:
500 g směsi mletého masa, 150 g mletých vepřových jater, 1 starší houska, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 vejce, 1 čajová lžička soli, 3 špetky muškátového oříšku, 3 špetky pepře, 150 g prorostlého špeku, tence pokrájeného, 1 čajová lžička papriky v prášku, 1 čajová lžička hořčice, 1 polévková lžíce strouhanky
Příprava:
Housku namočte do vody. Cibuli a stroužky česneku oloupejte a nasekejte na jemno.
Rozmíchejte vymačkanou housku, cibuli, mleté maso, mletá játra, vejce, sůl, hořčici a koření se strouhankou. Z těsta vytvarujte dlouhý bochník, vložte jej do formy na zapékání a obložte plátky špeku. Sekanou pečeni položte na mřížový rošt, zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci s horním a spodním ohřevem při 180°C cca 50 minut, případně po 30 minutách nastavte 160°C.

Vepřové steaky
Složení:
4 vepřové steaky po 200 g, 1 čajová lžička soli, několik kapek tabaska, 2 čajové lžičky papriky, 3 polévkové lžíce oleje
Příprava:
Ze soli, tabaska, papriky a oleje připravte marinádu a steaky v ní nechte cca 2 hodiny marinovat. Okořeněné steaky položte na mřížový rošt, zasuňte jej do trouby na třetí lištu a nechte steaky grilovat se zapnutým horním a spodním ohřevem z každé strany cca 10 minut. TIP: Pro rychlou přípravu použijte již okořeněné steaky od řezníka.

PEČENÍ

Pikantní bábovka
Složení pro formu na bábovku s Ø 26 cm:
5 vajec, 200 g cukru, ½ sklenice třešňové zavařeniny, ½ čajové lžičky skořice, 1 vrchovatá polévková lžíce kakaa, 100 g mletých ořechů, 350 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, případně trochu mléka
Příprava: Našlehejte vejce, máslo, cukr, zavařeninu a skořici. Přidejte kakao, ořechy, mouku a prášek do pečiva a zamíchejte. Těsto musí být husté. V případě potřeby přidejte mléko. Naplňte těstem formu na bábovku vymazanou tukem. Položte ji na mřížový rošt a zasuňte do trouby na nejspodnější lištu. Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 50 minut.

Sýrový koláč

Složení pro základ koláče:

65 g másla, 75 g cukru, 1 vejce, 200 g mouky, ½ sáček prášku do pečiva

Složení pro náplň:

500 g nízkotučného tvarohu, 150 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 sáček vanilkového pudingu, 3 vejce, 375 ml mléka, 50 g rozpuštěného másla

Příprava:

Z másla, cukru, vejce, mouky a prášku do pečiva hnětením vypracujte těsto. Těsto rozválejte a rozprostřete na dno a stěny tukem vymazané otevírací formy (Ø 26 cm), na stěnách těsto přimáčkněte do výšky cca 3 cm. Přísady pro náplň spolu rozmíchejte a nalijte na těsto. POZOR: Dbejte na to, abyste použili formu s dobrým zavíráním, protože náplň je zpočátku ještě řídká. Položte formu na mřížový rošt a zasuňte do trouby na nejspodnější lištu. Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 80-90 minut.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

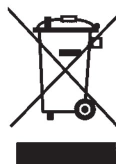
Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím: Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Aus dem Hause

UNOLD®